Kapusta po belwedersku

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2702 razy.

70 dag kapusty,

4 dag grzybów suszonych,

2 jaja ugotowane na twardo,

10 dag sera żółtego,

6 dag szynki,

15 dag śliwek suszonych,

2 żółtka,

4 dag chrzanu,

sól, pieprz,

sok z cytryny

Kapustę oczyścić z uszkodzonych liści, opłukać, podzielić na 4 części, zalać wrzącą wodą z dodatkiem tłuszczu, zagotować pod przykryciem. Następnie odkryć na chwilę i dalej gotować pod przykryciem, aż kapusta będzie chrupiąca. Potem wyjąć, osączyć, usunąć głąb. Grzyby umyć, namoczyć, ugotować, wyjąć, zemleć razem z jajami i szynką, doprawić, nałożyć pomiędzy liście kapusty, przycisnąć ręką, ułożyć w naczyniu żaroodpornym wysmarowanym tłuszczem. Śliwki umyć, namoczyć, ugotować, przetrzeć, połączyć z żółtkami i chrzanem, doprawić do smaku, polać kapustę, zapiec.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>