

---

# Kapusta po ułańsku

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2393 razy.

70 dag kapusty,

tłuszcz,

10 dag cebuli,

100 ml śmietany,

15 dag papryki konserwowej,

4 dag ketchupu,

zielenina,

2 dag mąki,

3 dag rodzyneków,

sól, pieprz

Kapustę oczyścić z uszkodzonych liści, opłukać , cienko poszatkować usuwając głąb i grube nerwy, dodać tłuszcz, zalać małą ilością wrzącej wody, zagotować pod przykryciem. Następnie odkryć na chwilę i gotować do miękkości pod przykryciem. Cebulę obrać , opłukać , drobno pokroić , usmażyć , dodać mąkę, lekko zrumienić , połączyć z kapustą zmieloną papryką, ketchupem, śmietaną, opłukanymi rodzynekami i posiekaną zieleniną, doprawić .

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