
Solanka

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2367 razy.

1 cebula (10 dag),
3 łyżki masła,
75 dag kapusty kwaszonej,
1 łyżka tłuszczu do naczynia,
50 dag różnych mięs,
2 ogórki kwaszone,
6 ogórków konserwowych,
10 grzybów marynowanych,
10 dag kiełbasy,
1/4 szklanki sosu z pieczonego lub duszonego mięsa

Cebulę drobno posiekać i lekko zrumienić na maśle. Kapustę posiekać, wymieszać z cebulą, podlać 1/2 szklanki wody i dusić ok. 50 min. często mieszając. Połowę dobrze odparowanej kapusty włożyć do wysmarowanego tłuszczem głębokiego naczynia, na niej ułożyć nieduże kawałki różnych mięs i przykryć pozostałą częścią kapusty. Ogórki kwaszone i konserwowe, marynowane grzyby i kiełbasę drobno pokroić, wymieszać i ułożyć na kapuście. Podać sosem z pieczonego lub duszonego mięsa, przykryć. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 200 st. C i piec pod przykryciem ok. 30 min.

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