

---

# Kwaśnica po żywiecku

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3893 razy.

75 dag kapusty kwaszonej,

2 litry wody,

7,5 dag cebuli,

0,5 dag grzybów suszonych,

80 dag schabu z kością,

25 dag włoszczyzny.

ząbek czosnku, sól, pieprz

Ugotować schab z włoszczyzną. Mięso oddzielić od kości. Udusić kapustę z rozdrobnioną cebulą. Ugotować grzyby i pokroić w paski. Wyporcjowany schab, kapustę i grzyby wrzucić do wywaru otrzymanego z gotowania schabu. Doprawić czosnkiem roztartym z solą i pieprzem. Zagotować . Podawać z ziemniakami.

---

nie jest to najlepszy przepis troche ogólnikowy

Nadestał(a):ris 2006-02-17 21:02:19