
Czerwona kapusta inaczej

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2720 razy.

Ten przepis zrobilam kiedys koledze kucharzowi, ktory kilka lat pozniej otworzyl restauracje w Jackson Hole, Wyoming i zalaczyl te potrawe w swoim menu.

1 glowka czerwonej kapusty

1 lyzki wody

1 lyzka soku z cytryny

1 lyzka octu balsamicznego lub winnego

1 lyzeczka cukru

pieprz, sol

dwie lyzki pokruszonego Bleu Cheese

1 lyzka palonych, pokrojonych migdalow

Kapuste posiekac, wlozyc do garnka z pokrywka, dodac wode, sok z cytryny, ocet, sol i cukier. Zamieszac, przykryc, dusic piec minut. Odkryc, odparowac wode. Przelozyc do naczynia, posypac bleu serem i migdalami.

From: magdalenab@aol.com (MagdalenaB)

Nie wiem, niestety, jakie sery sa dostepne w Polsce. Ten Bleu Cheese ktory wspominam, to z wygladu taki ser, ktory ma niebieska, nie zielona, plesn. Ma on tej plesni bardzo duzo, wiec kruszy sie latwo, choc jest troche klejliwy, ale nie kremowy. Z wygladu jest bardziej niebieski niz bialy.

From: magdalenab@aol.com (MagdalenaB)