

---

# Kapusta smażona w suchej bułce

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2288 razy.

Podam teraz jeden ze smaczniejszych przepisów, IMHO, dla smakoszy kapusty.

1 kg kapusty

80 g masła krowiego

1-2 jajka,

1/2 szklanki maki

1 szklanka tartej bulki do panierowania

2/3 szklanki smietany,

Sol do smaku.

Oczyszczyć kapustę, usunąć głąb i gotować kapustę w podslonej wodzie do gotowości. Oddzielić liście, grube żyły (?) lekko stłuc. 1-2 liście posmarować smietaną i złożyć w kształcie koperty, podginając konce. Każdą "kopertę" wywalac w mące, potem w jajkach i w tartej bulce. Z obydwu stron obsmażyć w masle na patelni. Obsmażone "koperty" ułożyć na głębokiej patelni, albo w rondlu, polać smietaną i zapiec w piecu do gotowości. = Podawać jako samodzielna potrawa po 2-3 "koperty" na porcję.

Smacznego

From: Eugeniusz <[eugen.taranov@muc.cablesurf.de](mailto:eugen.taranov@muc.cablesurf.de)>