Kapusta smażona w suchej bułce

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2330 razy.

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

1 kg kapusty

80 g masla krowiego

1-2 jajka,

1/2 szklanki maki

1 szklanka tartej bulki do panierowania

2/3 szklanki smietany,

Sol do smaku.

Oczyscic kapuste, usunac glab i gotowac kapuste w podslonej wodzie do gotowosci. Oddzielic liscia, grube zyly (?) lekko stluc. 1-2 listy posmarowac smietana i zlozyc w ksztalcie koperty, podginajac konce. Kazda "koperte" wywalac w mace, potem w jajkach i w tartej bulce. Z obydwui stron obsmazyc w masle na patelni. Obsmazone "koperty" ulozyc na glebokiej patelni, albo w rondlu, polac smietana i zapiec w piecu do gotowosci. = Podawac jako samodzielna potrawe po 2-3 "koperty" na porcje.

Smacznego

From: Eugeniusz <eugen.taranov@muc.cablesurf.de>