# Naleśniki z młodym bigosem

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2245 razy.

Zrobic dosc cienkie nalesniki (jajko, woda, maka).

Zrobic mlody bigos: 2 kg kwasnej kapusty przelac woda, aby troche odkwasic, umiescic w duzym garnku, zalac woda, zakryc, gotowac na malym ogniu.

W miedzyczasie pokroic 1/4 kg boczku na drobne kawalki i wysmazyc na patelni, az brazowy. Dodac do wysmazonego boczku 1/4 kg pokrojonej na male kawalki kielbasy, podsmazyc. Odlac wiekszosc tluszczu, dodac boczek i kielbase do kapusty.

Namoczyc duza garsc suszonych grzybow we wrzatku. Gdy miekkie, posiekac na drobno, dodac do kapusty. Wode z grzybow tez dodac do kapusty.

Dodac 2 lyzki sosu sojowego, 1 lyzeczke mielonego pieprzu, 2-3 lyzki powidel. Gotowac na malym ogniu, czesto mieszajac, 2 godziny. Odkryc i odparowac, az nie bedzie podchodzil sokiem, czesto mieszajac.

Jesc jak jest, z chlebem albo ostudzic, nadziac nalesniki (w trojkaty).

Odsmazyc na patelni na dowolnym tluszczu (ja to robie na tym smalcu odlanym od boczku), az gorace.

Duzo roboty, ale z tego wychodzi 18 nalesnikow, ktore mozna zamrazac, lub przechowac w lodowce przez co najmniej 3 dni.

From: magdalenab@aol.com (MagdalenaB)