
Naleśniki z młodym bigosem

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2140 razy.

Zrobić dość cienkie naleśniki (jajko, woda, mąka).

Zrobić młody bigos: 2 kg kwasnej kapusty przelać wodą, aby trochę odkwasić, umieścić w dużym garnku, zalać wodą, zakryć, gotować na małym ogniu.

W międzyczasie pokroić 1/4 kg boczku na drobne kawałki i wysmażyć na patelni, aż brązowy. Dodac do wysmazonego boczku 1/4 kg pokrojonej na małe kawałki kielbasy, podsmażyć. Odlac większość tłuszczu, dodac boczek i kielbase do kapusty.

Namoczyć dużą garść suszonych grzybow we wrzaku. Gdy miękkie, posiekać na drobno, dodac do kapusty. Wode z grzybow też dodac do kapusty.

Dodac 2 łyżki sosu sojowego, 1 łyżeczkę mielonego pieprzu, 2-3 łyżki powidła. Gotować na małym ogniu, często mieszając, 2 godziny. Odkryć i odparować, aż nie będzie podchodził sokiem, często mieszając.

Jeszcze jak jest, z chlebem albo ostudzić, nadziać naleśniki (w trójkąty).

Odsmażyć na patelni na dowolnym tłuszczu (ja to robię na tym smalcu odlanym od boczku), aż gorące.

Wielka robota, ale z tego wychodzi 18 naleśników, które można zamrażać, lub przechować w lodówce przez co najmniej 3 dni.

From: magdalenab@aol.com (MagdalenaB)