
Kapusta faszerowana w calosci

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1977 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 2 godz.

1 glowka kapusty (ok. 1 kg),

4 jaja,

2 lyzki masla,

3 lyzki tartej bulki,

sol, pieprz,

maslo i tarta bulka do polania kapusty.

1. Glowke kapusty obrac z wierzchnich lisci, zalac wrzatkciem, gotowac bez przykrycia 20 min.

2. Kapuste odcedzic, przelozyc na duzy talerz, kolejno odchylac liscie nie

odrywajac od glaba. Liscie srodkowe wyciac, przekroic na 4 czesci, zalac goraca osolona woda, gotowac 30 min. Z tej kapusty odrzucic kawalki glaba, a

reszte posiekac i utrzec na jednolita mase z 4 zoltkami, maslem, tarta bulka, sola i pieprzem.

3. Ubic piane z 4 bialek, dodac do masy, wymieszac. Mase wkladac miedzy liscie

kapusty, uformowac glowke, ulozyc na srodku serwety lub duzej gazy. Konce

zebrac i zwiazac. Wlozyc do garnka z osolona wrzaca woda, gotowac 1 godz.

4. Przed podaniem wyjac kapuste z serwety, przelozyc na duzy okragly polmisek,

polac tarta bulka zrumieniona na masle.

- Kapuste mozna rowniez faszerowac mielonym miesem: surowym, gotowanym lub

pieczonym z dodatkiem grzybow.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 32 "Warzywa", strona 60.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)