
Kapusta włoska w czepku

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2033 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 40 min.

1 duza lub 2 male kapusty włoskie (1,5 kg),

1/4 l rosolu,

250 g smietanki kremowki,

1 zoltko,

sol, pieprz, galka muszkatolowa,

lyzeczka slodkiej papryki,

lyzka sherry,

50 g tartego ementalera.

1. Kapuste umyc i w zaleznosci od wielkosci podzielic na cwiartki lub osemki.

Gotowac w rosole 15 min, osaczyc, wylozyc do duzego naczynia do zapiekania.

2. Smietanke ubic, polaczyc z zoltkiem, doprawic do smaku sola, pieprzem, galka, papryka i sherry. Dodac polowe sera, dokladnie wymieszac. Wylozyc na

wierzch kapusty, posypac reszta sera.

3. Zapiec pod grillem lub w piekarniku w temp. 250żC.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 7 "Kuchnia niemiecka", strona 72.

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