
Młoda kapusta (podczos)

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3921 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 50 min.

1 kg listkow mlodej kapusty,

80 g sloniny,

1 cebula,

125 ml smietany,

1 lyzka maki,

po 1 lyzeczce pokrojonego koperku i zielonej pietruszki,

1/2 cytryny,

1 lyzeczka kminku,

sol.

1. Listki kapusty oplukac, posiekac, sparzyc wrzatkiem.

2. Slonine i cebule drobno pokroic, razem podsmażyc, dodac listki kapusty, koperek, zielona pietruszke, kminek, sol. Dusic, az listki beda miekkie.

3. Do kapusty wlac smietane wymieszana z maka, wcisnac sok z cytryny. Gotowac

10 min.

4. Podawac z gotowanym ozorem, szynka lub kotletami z grzybow. Zamiast soku z

cytryny mozna dodac kwas z ogorkow. Podczos robi sie tez z mlodych lisci burakow, kalarepy i brukwi.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 32 "Warzywa", strona 58.

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