
Kapusniak z serem roquefort

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3022 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 2 godz.

350 g miesa wieprzowego peklowanego lub wedzonego,

750 g bialej kapusty,

200 g kartofli,

200 g sera roquefort,

sol, czarny pieprz.

1. Peklowana wieprzowine moczyć 8 godz w przygotowanej, zimnej wodzie. Wedzonej nie trzeba moczyć.
2. Glowke kapusty przekroic na pol, wyciac glab, obgotowac we wrzacej wodzie, osaczyc.
3. Mieso i kapuste wlozyc do duzego garnka, zalac woda, gotowac pod przykryciem ok. 60 min. Dodac kartofle obrane i pokrojone w kostke, gotowac jeszcze 25 min.
4. Mieso i kapuste wyjac, odstawic w cieple miejsce - mozna je podac jako drugie danie.
5. Wywar dobrze doprawic sola i pieprzem. Wlozyc kilka pokrojonych lisci kapusty i podawac z kartoflami.
6. Ser rozkruszyc i podac oddzielnie, by kazdy mogl sobie przyprawic zupe wedlug uznania.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 35 "Sery", strona 64.

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