
Colesław z czerwonej kapusty

Dodano: 2004-11-03 09:42:54
Zmodyfikowano: 2010-10-20 10:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 16642 razy.

czerwona kapusta (starta na tarce, grubsze otwory)
por (pokrojony w drobne kawałeczki)
majonez
cytryna
pieprz

Na ok. 1/2 małej główki kapusty, ok. 3 łyżki pora (rozdrobionego) lub więcej (rozpoznasz po smaku czy dodac czy nie), skropic lekko cytryną, dodać ok. 3 łyżki majonezu. Wymieszac, dodać pieprz. Schłodzić w lodówce.

Nadesłał: paulina <bazaar.paulina2@interia.pl>

extra
Nadesłał(a): 2005-08-25 21:08:30

Wszystko fajnie, ale por to rodzaj męski, a nie "pora". Chyba dziś jest dobra pora, żeby zjeść pora w tej surówce? :)))
Nadesłał(a):Iwona <chimera777@vp.pl> 2005-10-10 10:10:03

Sprobowalismy...bez rewelacji / doznania subiektywne rzecz jasna ! /. Jadly salatke cztery osoby i raczej nikomu nie smakowala.
a/ twarda
b/ niewyrazna w smaku

...
c/ bez charakteru
Nadesłał(a):puka <bernardm@neostrada.pl> 2005-12-02 16:12:43

Por to rodzaj męski - jak podajesz przepis, to pisz właściwie
Nadesłał(a):Smakosz <jaw@wp.pl> 2005-12-02 16:12:06

Czerwoną kapuste należałoby zagotować w wodzie wtedy nie będzie twarda.
Nadesłał(a):AZJA <Azja71@tlen.pl> 2005-12-06 22:12:03

Mam ten przepis, ale jeszcze na grubej tarce starte ma być winne jabłko. Oczywiście sól. Wszystko jeszcze zależy od proporcji. Na pół główki kapusty jedno jabłko. biała część pory (nie za dużo!). Spróbujcie, naprawdę smaczne
Nadesłał(a): <mszczypinska@wp.pl> 2006-02-20 14:02:30

Najlepiej skropić czerwoną kapustę sokiem z cytryny...
Nadesłał(a):Aga 2006-02-21 13:02:12

kapustę powinno się sparzyć wrzątkiem i potłuc tłuczkiem
Nadesłał(a): 2006-03-01 14:03:00

nie słyszałam szczerze mówiąc o tym, aby kapuste tłuc młotkiem :]]. Wystarczy po zszatkowaniu (bez parzenia) posypać delikatnie solą i dobrze zgnieść - wiem z doświadczenia ;-)). I jeśli dobrze się doprawi to jest rewelacyjna, polecam i smacznego :-)))
Nadesłał(a):Ania 2006-09-14 19:09:35

świetny przepis
Nadesłał(a): <kubek913@wp.pl> 2006-09-30 22:09:23

Czerwoną kapustę po poszatkowaniu lub po starciu na tarce na grubych oczkach należy zalać wrzącą wodą i niech tak poleży w tej wodzie z 10 min, następnie odcedzić i wykonywać dalsze czynności według przepisu. W ten sposób kapusta nie jest za twarda. Pozdrawiam. A i jeszcze coś to jest surówka a nie sałatka :) Pozdrawiam..
Nadesłał(a):Blackyee 2010-10-20 09:10:17

Poprawiłem tego nieszczęsnego pora.
Nadesłał(a):MM <http://kuchnia.now.pl/kontakt.php> 2010-10-20 10:10:34