
Kapusta z grochem - prawdziwa

Dodano: 2004-11-15 18:03:31

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 2945 razy.

1 kg kapusty kiszonej(może być kwaśna), 0,5 kg łuskanego grochu, 0,4(tłustego)surowego boczku,średnia cebula,2 ziemniaki.
sól,pieprz,pieprz ziołowy.

kapuste ugotować na miękko,po ostudzeniu odcisnąć .Groch gotować do miękkości(30 min. przed końcem dodać ziemniaki)

Ugotowany groch z ziemniakami ugnieść tłuczkiem.Pokrajany boczek zesmarzyć na złoty kolor, dodać posiekaną cebulę(też na złoto).Wszystkie składniki wymieszać z przyprawami.
Najlepiej smakuje z kotлетem mielonym. Miodzio !!!.

Nadesłał: waldemarj <walja1@aster.pl>

Groch- 1/2 utłuc, resztę nie zabijać . Kartofle- niepotrzebne.Grzybek suszony, namoczony, ugotowany dodać z wywarem. Jeszcze smakowitsze!

Nadesłał(a):trapista <trapista@o2.pl> 2006-07-26 12:07:46

Ad vocem! Boczek surowy? Tylko podsmażony? Będzie podeszwa- obgotować - musowo. Czyli tak- poczek- podgotować i wyjąć . Na wodzie z boczku- gotować kapustę i grzybka z wodą!

Nadesłał(a):trapista <trapista@o2.pl> 2006-07-26 12:07:39