
krokiety z kapusty

Dodano: 2005-01-15 11:12:34

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 3050 razy.

1 główka kapusty [średnia]

2 cebule

1/2 kg mąki

2 jaja

3/4 szkl. mleka

bólka tarta

olej

sol pieprz

pokroić na ć wiartki kapustę i ugotować na pół miękko

następnie ostudzić i odcisnąć przez żadką ścierkę zemleć w maszynce od mięsa

cebule pokroić w kostkę i zrumienić na oleju dodać kapustę smażyć ok. 20min. przyprawić [sól pieprz]

przygotować ciasto na naleśniki i usmażyć

przygotowany farsz pozawijać maczać w utrzepanym jajku obtoczyć w bółce tartej smażyć na rozgrzanym oleju

Nadesłał: jan fabiszewski <jafa13@wp.pl>

pozawijać farsz????

Nadesłał(a): kladia 2005-09-17 20:09:58

Kobieto, jeżeli masz farsz i naleśniki, to tylko po to, żeby je nafaszerować....

Nadesłał(a): Gutek 2006-06-13 13:06:15