
Kulebiak z kapustą i grzybami

Dodano: 2009-07-28 11:19:14

Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 1186 razy.

Robi się jak poprzedni, tylko zamiast ryby daje się następujący farsz: dwie główki kapusty ugotować na pół w solonej wodzie, następnie posiekać i dusić dalej z cebulą zasmażoną na maśle aż do zupełnej miękkości, w końcu dodać i wymieszać dwie łyżki ugotowanych i usiekanych suchych grzybów, kilka jaj na twardo też posiekanych, trochę popieprzyć i tym farszem nałożyć ciasto i piec jak poprzedni.

Nadesłał(a): MARJA ŚEŻAŃSKA "KUCCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"