
Pieróg ruski z słodką kapustą

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1235 razy.

Robi się tak samo jak z mięsem, kładąc w środek kapustę, którą przyrządzić w następujący sposób: dwie główki kapusty zwykłej, pokrajać w części i zagotować 5 minut w osolonej wodzie. Wyjawszy z wody, wycisnąć dobrze przez serwetę, posiekać, popieprzyć i dodać pół łyżeczki cukru. Smażyć na maśle z jedną drobno pokrajaną cebulą. Gdy już będzie zupełnie miękka, włożyć do kapusty łyżeczkę ugotowanych i posiekanych grzybów lub dwa jaja ugotowane na twardo i grubo posiekane, wymieszać razem i nakładać na ciasto.

Nadesłała(a): MARJA ŚEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"