

---

# Baranina duszona z kapustą

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1525 razy.

Ładny kawałek mostku lub łopatki sparzyć , następnie posolić , popieprzyć a podlawszy wodą gotować z włoszczyzną i korzeniami. Gdy już do lub połowy uduszona, wyjąć ją do drugiego rondla, włożyć razem główkę kapusty włoskiej lub polskiej, pokrajanej w ć wiartki i sparzonej ukropem, dodać kilka kawałków skórki wieprzowej lub słoninki, wszystko zalać smakiem przecedzonym i dusić razem aż do miękkości. Zasmażyć łyżką mąki z masłem, wymieszać z sosem, a na wydaniu wsypać trochę zielonego koperku.

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