
Lin z kwaśną kapustą

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 681 razy.

Ugotować jak zwyczajnie kwaszoną kapustę, płuczac ją w wodzie, żeby za kwaśną nie była. Gdy już miękka, zaprawić ją masłem z podsmażoną cebulą i mąką a wtedy mieć przygotowanego lina, obciągniętego ze skóry, pokrajanego nie na dzwona ale na małe kawałki, z których wszystkie ości należy powybierać i posolić na parę godzin pierwej, ale nie wiele, lina wymieszać z kapustą, wlać sporo kwaśnej śmietany i dusić na wolnym ogniu aż się sos zupełnie wysadzi, pilnując przypalenia.

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