
Lin duszony w kapuście czerwonej

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1555 razy.

Uszatkować główkę kapusty czerwonej, sparzyć wrzącą wodą i odcedzić na durszlak. W rondelku zasmażyć łyżkę masła z posiekaną cebulą na rumiano, zasypać pół łyżką mąki, rozprowadzić szklanką czerwonego wina, kapustę posolić, skropić sokiem z cytryny, włożyć do zaprażki, dać łyżeczkę cukru i dusić w parze pod przykryciem. Gdy już prawie miękka, włożyć do niej pokrajanego w dzwonka, a wprzód sparzonego wrzącą wodą lina, przykryć dobrze kapustą i dusić jeszcze pół godziny. Wykładając ułożyć rybę na spód półmiska i przykryć kapustą z wierzchu.

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