
Kapusta świeża na kwaśno ?przymuszana?

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1219 razy.

Pokrajać cienko kapustę, sparzyć na 15 minut gotującą wodą, wycisnąć dobrze, włożyć w rondel w zasmażone masło z mąką i usiekaną cebulą lub też w zasmażoną tłuszcz , rozprowadzić trochę rosołem lub wodą, wlać dobrego octu podług upodobania, soli, cukru i dusić pod przykryciem na wolnym ogniu. Można także nie parzyć jej, tylko posolić mocno i po kwadransie, jak sól ją zmoży, wycisnąć z soli, lecz zdrowszą jest parzona. Smaczna jest kapusta, jeżeli się dobierze parę kwaśnych jabłek, ostruganych i pokrajanych na ć wiartki.

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