
Kapusta modra z winem

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1182 razy.

Ukrajac kapusty modrej, sparzyc ja jak poprzednia, zasmażyc maslo lub tłuszcz z mąka, rozprowadzić rosołem, wlać troche wina, troche octu, cukru, wlozyc kapuste i dusic pod pokrywa, dopoki nie bedzie dosc miękka, lecz tylko na wolnym ogniu, mieszajac raz po raz, aby sie nie przypalila. Można do niej wrzucic troche małych rodzyneków.

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