
Kapusta modra z winem

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1147 razy.

Ukrajac kapusty modrej, sparzyc ja jak poprzednia, zasmażyc maslo lub tłuszcz z mąka, rozprowadzić rosołem, wlać troche wina, troche octu, cukru, wlożyć kapuste i dusić pod pokrywa, dopóki nie będzie dość miękka, lecz tylko na wolnym ogniu, mieszając raz po raz, aby się nie przypaliła. Można do niej wrzucić troche małych rodzyneków.

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