
Kapusta modra z winem

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1137 razy.

Ukrajac kapusty modrej, sparzyć ją jak poprzednią, zasmażyć masło lub tłuszcz z mąką, rozprowadzić rosołem, wlać trochę wina, trochę octu, cukru, włożyć kapustę i dusić pod pokrywą, dopóki nie będzie dość miękka, lecz tylko na wolnym ogniu, mieszając raz po raz, aby się nie przypaliła. Można do niej wrzucić trochę małych rodzyneków.

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