

---

# Kapusta słodka

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1114 razy.

Obrać kapustę z niedobrych liści, przekrajać na 4 części, sparzyć gotującą wodą, gdy ostygnie wycisnąć, włożyć w rondel, zalać wodą, włożyć masła i gotować na miękko do wysadzenia. Zasmażyć masła z mąką, rozprowadzić sosem od jarzyny, zalać na powrót, podgotować i wydać, W czasie gotowania trzeba osolić i wsypać trochę cukru. Każda jarzyna jest smaczniejsza gotowana z mięsem, w takim razie zalewa ją się rosółem i wkłada do niej mięso, po odgotowaniu.

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