
Kapusta włoska nadziewana

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1168 razy.

Obrać z liści, przetrząć na 4 części, zagotować w solonej wodzie, wycisnąć z wody, nałożyć między liście farszu, jak na pierogi z gotowanego mięsa lub surowego jak na kołduny, owiązać nitką każdy kawałek, ułożyć w rondel, podlać bulionem i dusić do miękkości. Na wydaniu zalać sosem. Tak samo moż na gotować zwyczajną białą kapustę.

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