
Kapusta kwaszona postna z grzybami

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1265 razy.

Wziąć kwaszonej kapusty, wycisnąć , jeżeli za kwaśna, przepłukać , włożyć masła, trochę siekanej cebuli, rozprowadzić smakiem z wygotowanych grzybów, grzybki drobno pokrajać , włożyć w kapustę i razem gotować . Na wydaniu zapalić masłem z mąką, zagotować kilka razy i wydać obłożoną jakąkolwiek smażoną rybą.

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