
Kapusta na prędcie kiszona ze śmietaną (Wyborna)

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1166 razy.

Kto lubi kapustę świeżą na kwasie, w ten sposób przyrządzona jest doskonała. Uszatkować drobno jedną lub dwie główki kapusty, ułożyć w kamiennym garnku, zalać letnią słoną wodą, odcedzoną z ugotowanych kartofli i pozostawić przykrytą nad kuchnią. Na trzeci lub czwarty dzień kapusta jest już do użycia. Wtedy ją nastawić, zalawszy tym samym kwasem, a gdy już miękka, zaprawić słoniną lub masłem zasmażonym z cebulką i łyżką mąki i dodać ćwierć litra dobrej kwaśnej śmietany, poddusić jeszcze 10 minut. Taka kapusta jest wyborna do pieczeni baraniej lub huzarskiej.

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