Kapusta z grzybami

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1125 razy.

Taką kapustę przyrządza się zwykle na wilję, ale kto jest amatorem można ją również dobrze podawać do potraw mięsnych. Kilogram kapusty kiszonej nastawić w kamiennym garnku dodawszy garść lub dwie suszonych grzybów, które należy przedtem wypłukać w ciepłej wodzie. Gdy grzyby już są zupełnie miękkie, wyjąć je, poszatkować i wymieszać z kapustą, którą zaprawić jak zwykle słoniną lub masłem z zasmażoną cebulą i mąką, dodawszy trochę cukru do smaku.

Nades□a□(a): MARJA ŚLEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"