
Kapusta z grzybami

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1217 razy.

Taką kapustę przyrządza się zwykle na wilgę, ale kto jest amatorem może na 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.

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