
Kapusta czerwona duszona

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1207 razy.

Uszatkować drobno główkę czerwonej kapusty, posolić , a gdy sok puści, wycisnąć i wrzucić na wrzącą wodę. Po parokrotnym zagotowaniu odcedzić ją na durszlak i skropić cytryną, by nabrała koloru. Tymczasem zasmażyć łyżkę masła lub kawałek drobno skrajanej słoniny z pół łyżką mąki, rozprowadzić rosołem, włożyć kapustę, dolać jeszcze soku z cytryny lub octu owocowego do smaku, posolić , pocukrować i dusić na wolnym ogniu często mieszając aż będzie zupełnie miękka. Kapusta czerwona powinna być wygotowana na sucho bez sosu.

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