
Gołąbki z kiszonej kapusty

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1372 razy.

Prawdziwe ruskie gołąbki przyrządzają się z kwaśnej kapusty, która musi być kiszona w całych główkach. Należy tedy takie dwie główki rozebrać każdy listek osobno i zawijać w nie farsz jak poprzednio. Dusić je nie na barszczu żytnim, gdyż byłyby za kwaśne, lecz na lekkim smaku z grzybów.

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