
Kapusta włoska duszona na rumiano. (Wyborna)

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1179 razy.

Dwie lub trzy główki kapusty włoskiej obrać z wierzchnich liści, pokrajać w cząstki i obgotować przez 10 minut w słonej wodzie. Dwie łyżki masła rozpuścić w kamiennej rynce, a włożony kapustę dusić tak długo, aż będzie zupełnie miękka, poczym obrumienić ją ze wszystkich stron na silniejszym ogniu.

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