
Kapusta włoska faszerowana ryżem i grzybkami

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1127 razy.

Przyrządza się tak samo jak faszerowana mięsem, tylko w dzień postny zamiast farszu z mięsa nałożyć pomiędzy listki następującego farszu: ówierć litra ryżu zblanżerować wrzącą wodą zmieszać z zasmażoną w łyżce masła cebulą, dwoma lub trzema łyżkami usiekanych, gotowanych grzybów, zalać szklanką smaku z grzybków i wstawić przykryty na 15 minut do gorącego pieca. Potem nafaszerować tym ryżem listki kapusty, ułożyć w rondlu wysmarowanym grubo masłem i zalawszy resztą smaku z grzybków dusić na wierzchu, a potem wypiec w piecu. Na wydaniu oblać rumianym sosem zmieszany z łyżeczką przyprawy Mako.

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