
Rzepa kiszona ze śmietaną

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1373 razy.

Rzepę można przyrządzać kiszoną w beczce w ten sam sposób jak kapustę. Funt takiej rzepy zalać wodą tyle tylko, aby ją przykryła i gotować aż będzie miękka. Potem podprawić ją zaprażką białą z łyżką mąki zasmażonej z masłem i uduszoną cebulą, wlać ćwierć litra kwaśnej śmietany, wsypać trochę cukru i poddusiwszy jeszcze z 10 minut podać do pieczeni wieprzowej, baraniej lub huzarskiej. Kto lubi ostrzejszą można podać do niej szczyptę papryki.

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

co ten przepis ma wspólnego z kiszaniem?

Nadesłał(a): jacek szaniawski <jszania@gazeta.pl> 2009-12-02 22:12:56