
Kapusta polska, włoska i czerwona

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 681 razy.

Wszystkie trzy gatunki kapusty, po oczyszczeniu z pierwszych grubych liści i żeber, oraz usunięciu głąbów, poszatkować, następnie się kapustę parzy białą przez 5-8 minut, czerwoną krócej, aby barwy nie utraciła, rozciąga na sitach i suszy. Można też zwyczajną kapustę suszyć w całych liściach, lecz wpierw odparzonych.

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