

KAPUSTA CUKROWA ZASMAŻANA

Wpisany przez Administrator
czwartek, 25 stycznia 2007 20:07 -

1 duża kapusta, 2 cebule, łyżka tłuszczu, łyżka mąki, kminek, sól, pieprz, ocet, cukier.

Kapustę poszatkować drobno, ugotować z 1 cebulą i kminkiem na silnym ogniu bez przykrycia.

Drugą cebulę pokrajać, zrumienić z tłuszczem na jasny kolor. Na tłuszcz z cebulą wsypać mąkę, zrumienić na złoto, rozprowadzić zimnym wywarem z kapusty, mieszając zagotować.

Połączyć z kapustą, posolić, dodać octu i cukru do smaku.

Podawać na kwadratowej salaterce.

Przepis własny