

KAPUSTA CZERWONA ZASMAŻANA

Wpisany przez Administrator
czwartek, 25 stycznia 2007 20:09 -

Duża główka czerwonej kapusty, łyżka tłuszczu, łyżka mąki, sól, cukier, ocet

Kapustę poszatковать, ugotować z solą na silnym ogniu bez przykrycia. Roztopić tłuszcz, wsypać mąkę, zasmażyć na jasnożółty kolor, rozprowadzić zimnym wywarem z kapusty, mieszając zagotować. Wymieszać kapustę z zasmażką, dodać sól, cukier, ocet do smaku, chwilę gotować. Podawać na kwadratowej salaterce.

Przepis własny