



Tekst i zdjęcie: **gabi74** - Kucharz (635)

Kapusta cukrowa lub włoska z wody

Podawać do mięsa.

Składniki:

- kapusta włoska, 80 dag
- masło, 5 dag
- bułka tarta , 2 dag

Sposób przygotowania:

Kapustę obrać z wierzchnich zepsutych liści, opłukać, podzielić na 4—6 części, zalać osoloną, wrzącą wodą, przykryć. Gdy się zagotuje, odkryć na chwilę, dogotować pod przykryciem. Gdy stanie się miękka, odcedzić, osaczyć. Wyłożyć na salaterkę, polać masłem zmieszonym ze zrumienioną tartą bułką lub skwarkami.

