



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

Kapusta cukrowa na mleku

Lub kapusta włoska

Składniki:

- kapusta cukrowa, 80 dag
- sól, 1 szczypta
- cukier, 1 szczypta
- mleko, 2.5 szkl.
- masło, 3 dag
- bułka tarta , 2 dag

Sposób przygotowania:

Kapustę obrać z wierzchnich, zepsutych liści, opłukać, podzielić na 4—6 części, zalać wrzącą, osoloną wodą do 1/2 wysokości kapusty, przykryć. Gdy się zagotuje, odkryć na chwilę, dogotować pod przykryciem. W połowie gotowania wlać wrzące mleko i dodać trochę cukru. Miękką kapustę odcedzić, osaczyć, wyłożyć na salaterkę lub półmisek, polać masłem zmieszonym ze zrumienioną tartą bułką. Podawać do mięsa.

