



Egyb?l többfélét: Pirított káposzta 1.rész

2009 szeptember 24. Flag

Szöveg méret

Mentés

-
-
-

• [0](#)

értékelve

Még nincs

Mérték

Egyb?l többfélét. A jelen gazdasági helyzetben a háztartás és az étkezés terén is szükség van az átgondolt cselekedetekre. Új mellékletünkkel megpróbáljuk ötletekkel, beszerzési lehet?ségekkel és persze receptekkel könnyebbé tenni.

Alap:

Hozzávalók:

1,5 kg fehér káposzta
1 ek. cukor
só, ?rölt kömény, bors
olaj

A káposzta küls? leveleit lehántjuk, kettévágjuk, torzsáját kikanyarítjuk, majd almareszel?n finomra reszeljük. Vagy uborkagyalun szálasra vágjuk (nekem az sincs).

Az olajon meg karamellizáljuk a cukrot, rádobjuk a káposztát, megsózzuk, majd parányi vizet aláöntve el?bb puhára pároljuk, majd aranyszín?re pirítjuk. Köménnyel ízesítjük - nem csak az íze miatt

Els?: Káposztás tészta (cvekedli)

Vagy lánykori nevén káposztás cvekedli. Hajlamosak vagyunk megfeledkezni pofonegyszer?, mégis finom ételekr?l.



Hozzávalók:

Pirított káposzta alap

50 dkg száraztészta

A tésztát lobogó sós vízben kif?zzük, lesz?rjük, lecsepegtetjük, majd összekeverjük a párolt káposztával. Ízlés

szerint adagolhatunk rá utólag borsot.

Ínyencek oda is pírihatják kicsikét süt?ben vagy serpeny?ben.

Tipp és trükk: ehetjük cukorral, borssal vagy akár tejj?llet is.

Jó étvágyat hozzá!

Készítette: Chef Viki

<http://thechefviki.blogspot.com>



Ajánló
