

Placuszki kapuściane

KATARZYNA124



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kapusta biała	80 dag
cebula	2-3 szt
mleko	1 szkl
koncentrat pomidorowy	1-2 łyżki
jajko	2
mąka	3-4 łyżki
sól, pieprz, cukier	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z kapusty usunąć głąb i grube nerwy, poszatkować drobno. Zalać wrzącym mlekiem i dusić do miękkości pod przykryciem, często mieszając. Ostudzić. Cebulę pokroić w kostkę i podsmażyć. Z jajek oddzielić żółtka od białek, białka ubić na pianę. Kapustę wymieszać z żółtkami, cebulą, mąką, koncentratem, pianą z białek i przyprawami. Rozgrzać olej, kłaść łyżką niewielkie placuszki i smażyć z obu stron na złoto.