
Kapuśniak po mazursku

Dodano: 2010-01-01 17:43:12

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1817 razy.

25 dkg kości (lub wędzone żeberka)
5 dkg tłuszczu
50 dkg kiszonej kapusty
30 dkg ziemniaków
kminek (2 szczypty)
sól
5 dkg cebuli
pieprz

Kości opłukać , zalać wodą, ugotować wywar. Odcisnąć sok z kapusty, przechować w przykrytym garnuszku. Kapustę pokrajać , dodać kminek, trochę wody i tłuszczu, ugotować bez przykrycia do miękkości na silnym ogniu. Cebulę pokrajać drobno, lekko zrumienić na tłuszczu. Ziemniaki opłukać , obrać , ugotować , rozetrzeć w wywarze i dodać do zupy, połączyć z kapustą, surowym sokiem, zrumienioną cebulą, mięsem obranym z kości, dodać sól, pieprz do smaku. Podawać z chlebem lub grochem.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD