
Kapuśniak zasmażany

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1712 razy.

25 dkg kości wieprzowych
5 dkg tłuszczu
(2 dkg grzybów suszonych)
2 dkg cebuli
25 dkg włoścзыzny
5 dkg mąki
50 dkg kiszanej kapusty
sól
5 dkg cebuli
pieprz
kminek (2 szczypty)

Włoścзыznę i kości (grzyby) umyć , oczyścić , opłukać , ugotować wywar, odcedzić . Kapustę odcisnąć z soku, pokrajać , dodać posiekaną cebulę, kminek, trochę wody i tłuszczu, ugotować do miękkości aż na silnym ogniu bez przykrycia, kwas przechować w garnuszku pod przykryciem. (Grzyby z wywaru pokrajać). Cebulę pokrajać , lekko zrumienić z resztą tłuszczu. Mąkę zrumienić , wsypać do cebuli z tłuszczem, wymieszać , wlać do zupy, mieszając zagotować : Do zupy dodać (pokrajane, grzyby) kapustę, sól, pieprz i surowy sok z kapusty. Podawać z kraszonymi słoniną ziemniakami, grochem, chlebem.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD