
Kapuśniak rumiany

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1648 razy.

60 dag kapusty białej lub włoskiej,
20 dag warzyw (marchew, pietruszka, seler), cebula,
2 dag grzybów suszonych,
szklanka kwasu na żur,
2 łyżki tłuszczu (słonina),
2,5 łyżki mąki,
sól,
cukier,
ząbek czosnku,
papryka sproszkowana,
ziele angielskie,
nać pietruszki

Oczyszczoną kapustę drobno pokrajać , ugotować , odcedzić , wywar dodać do zupy. Cebulę przesmażyć na części tłuszczu. Warzywa obrać , pokrajać w kostkę i ugotować w dwóch litrach wody, dodając grzyby. Gdy będą miękkie, dodać kapustę, zakwasić żurem lub poszatkowanymi jabłkami, zagotować i dodać rumianą zasmażkę. Zupę przyprawić , dodać rozarty czosnek, posypać posiekaną nacią pietruszki. Podawać z ziemniakami.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD