
KAPUŚNIAK Z MAJORKI

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1643 razy.

1 główka kapusty (ok. 1 kg),
1 sucha, bardzo ostra papryka,
4 ząbki czosnku,
20 dag chleba,
5 dag smalcu,
sól

Gotować 2 l wody z solą, wrzucić pokrojoną w paseczki kapustę i po około 40 min. zdjąć z ognia. Na patelni stopić smalec, usmażyć na nim czosnek i paprykę, przełożyć do moździerza i utrzeć, a na patelni podpiec chleb pokrojony w cienkie kromki. Kiedy wchłonie prawie cały tłuszcz, dodać do kapusty razem z utartym czosnkiem i papryką. Następnie wymieszać i gotować pod przykryciem. Gorącą zupę zdjąć z ognia i podawać w glinianej misce z drewnianymi łyżkami.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD