
Kapuśniak z kwaszonej kapusty

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1735 razy.

50 dag mięsa wieprzowego z kością
60 dag kwaszonej kapusty
włoszczyzna bez kapusty
2 cebule
łyżka pasty pomidorowej
pół szklanki śmietany
łyżka mąki
łyżka margaryny
5 dag słoniny
4 ząbki czosnku
natka pietruszki
sól
pieprz
kilka ziaren ziela angielskiego
listek laurowy

Mięso zalać 1 l zimnej wody, dodać listek laurowy, ziele angielskie i ugotować do miękkości, po czym wyjąć i pokrajać na kawałki. Wywar przecedzić. Kapustę odcisnąć z soku (sok zachować) i pokrajać na krótsze kawałki. Włożyć do rondla, podlać niewielką ilością wywaru mięsnego i dusić do miękkości. Włoszczyznę obrać, pokrajać w cienki makaronik, dodać posiekane cebule, przesmażyć na margarynie, włożyć do garnka z duszącą się kapustą i gotować razem jeszcze 15 min. Wywar mięsny zagotować, dodać miękką kapustę i jeszcze chwilę pogotować razem. Dodać pastę pomidorową, roztarte ząbki czosnku, przyprawić surowym sokiem kapuścianym, solą i posiekaną zielenią. Przed podaniem podprawić zasmażką z topionej słoniny i mąki. Podawać z kulebiakiem.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD