
Kapuśniak staropolski

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 6310 razy.

50 dag kości,

25 dag włoszczyzny,

30 dag kapusty kwaszonej,

2 l wody,

2 dag grzybów suszonych,

5 dag powideł śliwkowych,

2 dag mąki,

4 dag tłuszczu,

sól,

cukier,

jałowiec

Ugotować wywar z kości i włoszczyzny. Kapustę zalać wywarem i gotować do miękkości. Grzyby ugotować , pokroić w paski. Dodać do kapusty grzyby wraz z wywarem, w którym się gotowały. Dodać powidła śliwkowe. Całość zaprawić zasmażką z tłuszczu i mąki, dodać przyprawy i zagotować . Utrzymywać w stanie wrzenia jeszcze kilka minut. Podawać z ziemniakami.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>