
Kapuśniak z czerwonej kapusty

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3410 razy.

1 i 1/2 l wywaru z kości i warzyw,

150 ml czerwonego wina

15 dag cytryn,

1/2 kg czerwonej kapusty,

30 dag obranych ziemniaków,

8 dag cebuli,

4 dag tłuszczu,

2 dag mąki,

sól pieprz

Cytryny umyć , sparzyć wrzącą wodą, obrać ze skórki, pokroić w półplasterki. Kapustę opłukać , pokrajać w kostkę usuwając głąb i grube nerwy, zalać częścią wywaru, ugotować . Po ugotowaniu skropić sokiem z cytryny. Ziemniaki pokrajać w kostkę, zalać pozostałym wywarem, ugotować , połączyć z kapustą i winem. Cebule opłukać , pokrajać w kostkę, podsmażyć , dodać mąkę, lekko zrumienić , połączyć z zupą, zagotować , włożyć cytryny, doprawić do smaku.

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