
Sum w kwaśnej kapuście

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2444 razy.

1,2 kg suma

1,2 kg kwasnej kapusty

120 g wedzonej słoniny

80 g cebuli

30 g smalcu domowego

160 g papryki świeżej w strakach

80 g obranych pomidorow (moga byc mrozzone lub obierane z puszki, ale nie koncentrat!)

20 g papryki mielonej

pieprz

sol

0,3 l kwasnej smietany

Na zasmazke:

20 g smalcu domowego

50 g maki

1/2 peczka koperku

Do podlania na wydaniu

0,05 l smietany

10 g roztopionego smalcu

2 g mielonej papryki

Rybe oprawic. Ostrocznie solic, ze wzgl.na sol zawrta w kapuscie. Kapuste wyplukac, aby nie byla zbyt kwasna lub slona. Slonine pokrajana w kostki zeszklic, dodac posiekana cebule, troche smalcu, papryke pokrajana w talarki, wsypac szybko papryke mielona, zamieszac i natychmiast dodac kapuste, popieprzyc i dusic na malym ogniu ok. godziny. ze smalcu i maki przrzedzic zasmazke i dodac do niej drobno posiekany koperek. Zaciagnac tym duszona kapuste. Dodac do kapusty filety rybne i dusic pod przykryciem w piecyku ok. 20 min. Na koniec dodac smietane i raz zagotowac. Podawac na polmisku na ktory najpierw wyklada sie kapuste, na nia filety. Polewa sie to smietana i stopionym smalcem z papryka. Z reszty suma mozna zrobic galarete, zwyklym sposobem robienia rybnej galarety

Smacznego

From: WLOS@PLEARN.EDU.PL (Wladyslaw Los)

Potrawa jest smaczna, choć odrobinę czasochłonna, mimo to polecam do wykonania. Po zjedzeniu wykonanej potrawy pozostały mi pomidory w puszcze, zostaną mi na następną potrawę. Autor powinien dopisać w opisie kiedy należy je dodać. Pomimo, skonsumowania bez pomidorów i tak było smaczne.

Nadesłał(a):Vitor <vikot@op.pl> 2006-02-24 07:02:17