
Kapusta renska

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2122 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1,5 godz.

500 g kapusty kiszanej,

200 g białej luskanej fasoli,

400 g chudego boczku,

2 cebule,

20 g smalcu,

liśc laurowy,

6 ziaren suszonego jałowca,

sol, pieprz.

1. Fasole moczyć przez noc w wodzie.

2. Następnego dnia gotować ją ok. 1 godz. w tej samej wodzie razem z boczkiem, liściem laurowym, jałowcem i odrobina soli i pieprzu.

3. Dodać kiszoną kapustę i gotować 20 min. Boczek wyjąć i pokroić w plastry.

Resztę doprawić do smaku solą i szczyptą cukru.

4. Kapustę wyłożyć na polmiskę. Ułożyć na wierzchu plastry boczku, udekorować talarkami przyrumienionej na smalcu cebuli.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 7 "Kuchnia niemiecka", strona 74.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)