
Wieprzowina duszona z kapusta kiszona

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3137 razy.

Porcja dla 6-8 osob. Czas przygotow. 3,5 godz.

1 kg kiszonej kapusty (niezbyt kwasnej),

1 mala golonka,

250 g surowego boczku,

250 g surowego schabu,

3 wiejskie wedzone, mocno natluszczone kielbaski,

1 cebula,

1 marchewka,

350 ml bulionu,

150 ml białego wytrawnego wina,

2 łyżki smalcu wieprzowego lub gesiego,

25 ml białej wódki z wisni,

1 bouquet garni,

10 pokruszonych jagód jałowca,

3 liście laurowe,

sol, pieprz.

1. Kiszonej kapusty lekko odcisnąć. Boczek, schab i golonkę umyć, osuszyć. Cebule i marchewkę obrać, opłukać. Cebule posiekać.

2. W dużym garnku rozgrzać smalec. Usmażyć cebule. Dodać kapustę, wlać wino i

bulion. Włożyć marchewkę, przyprawę, bouquet garni. Dodać sol, pieprz. Przykryć, gotować 3 godz.

3. W czasie gotowania kapusty dodawać kolejno: po 30 min - oczyszczoną golonkę,

po następnej godzinie - boczek, a po kolejnych 30 min - schab. Po następnych

30 min wlać wódkę, a 15 min później włożyć kielbaski.

4. Wszystkie rodzaje mięsa wyjąć z kapusty tuż przed podaniem. Usunąć też bouquet garni, marchewkę i liście laurowe. Schab i boczek pokroić w plastry,

golonkę i kielbaski pozostawić w całości.

5. Na ugotowanej kapusie ułożyć golonkę, kielbaski, pokrojony boczek i schab.

Podawać na gorąco z kartoflami z wody.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 29 "Wieprzowina", strona 40.

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

