
Kapusniak

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

Język: Polski

Odwiedzono: 8485 razy.

Porcja dla 6 osob. Czas przygotow. 55 min.

500 g kiszanej kapusty,

100 g boczku wedzonego,

300 g kartofli,

1 cebula,

1 ząbek czosnku,

2 liście laurowe,

2 kostki bulionowe,

sol, pieprz,

2 l wody.

1. Kapuste oplukac na sicie pod biezaca woda. Osaczyc z wody, drobno pokroic.

2. Boczek pokroic w kostke. Cebule obrac, oplukac, drobno posiekac. Kartofle obrac, oplukac, pokroic w plasterki.

3. Na duzej patelni podsmażyc boczek, dodac cebule, smażyć tak dlugo, az cebula sie zrumieni. Dodac pokrojona kapuste, smażyć 3-4 min. Następnie wlac niewielka ilosc wody, dusic pod przykryciem na malym ogniu 10 min.

4. Zagotowac wode, wrzucic pokrojone kartofle, gotowac 10 min. Dodac kapuste z boczkiem i cebula. W malej ilosci wody rozpuszcic pokruszone kostki bulionu i wlac do kapusty. Dodac liście laurowe i czosnek roztarty z sola. Dopravic pieprzem. Gotowac pod przykryciem jeszcze 15 min.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 26 "Zupy", strona 52.

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

Naprawde dobry - wyprudowałem.
Nadesłał(a):Buli 2006-05-07 14:05:35