# Boczek wieprzowy duszony ze słodką kapustą

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1684 razy.

Kawałek boczku czyli bruściku wieprzowego ze skórką nastawić w rondlu, nalawszy tyle wody aby dobrze mięso zakryła. Niech się tak gotuje pół godziny. Tymczasem pokrajać dwie główki kapusty zwykłej lub włoskiej na cząstki, sparzyć w słonej wodzie, włożyć do boczku, dodawszy jedną poszatkowaną cebulę, jedną marchew, kawałek selera i pietruszkę, dusić razem, aż będzie mięso i kapusta miękka. Potem wyjąć jarzynę, zrobić białą zaprażkę z łyżki mąki i pół łyżki masła, rozprowadzić rosołem, zalać wieprzowinę, dać trochę pieprzu i poddusiwszy jeszcze z pół godziny wydać na stół. Kapustę dać do środka, a boczek pokrajać w plastry i ułożyć naokoło.

Nadesłał(a): MARJA ŚLEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"