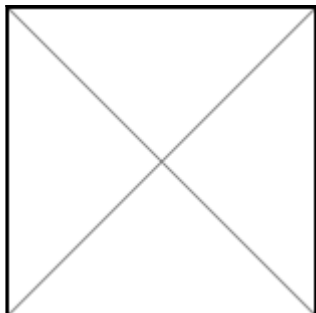




Tekst i zdjęcie: **Lenka86** - Szef Kuchni (1295)

Kapuśniak zasmażany

Podawać z okraszonymi słoniną ziemniakami, grochem, chlebem.

Składniki:

- pieprz, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- mąka , 5 dag
- cebula, 2 dag
- kapusta kiszona, 50 dag
- włoszczyzna, 25 dag
- suszony grzyb, 2 dag
- kości, 25 dag

Sposób przygotowania:

Włoszczyznę i kości (grzyby) umyć, oczyścić, opłukać, ugotować wywar, odcedzić. Kapustę odcisnąć z soku, pokrajać, dodać posiekaną cebulę, kminek, trochę wody i tłuszczu, ugotować do miękkości na silnym ogniu bez przykrycia, kwas przechować w garnuszku pod przykryciem. Grzyby z wywaru pokroić. Cebulę pokrajać, lekko zrumienić z resztą tłuszczu. Mąkę zrumienić, wsypać do cebuli z tłuszczem, wymieszać, wlać do zupy, mieszając zagotować. Do zupy dodać pokrajane grzyby, kapustę, sól, pieprz i surowy sok z kapusty.

