



Tekst i zdjęcie: **Abdul** - Szef Kuchni (1320)
Lin duszony w czerwonej kapuście
Naprawdę smaczny przepis - polecam.

Składniki:

- leszcz , 1 kg
- czerwona kapusta, 1 szt.
- cebula, 6 dag
- masło, 2 dag
- mąka , 1 dag
- cukier, 1 dag
- cytryna, 1 szt.
- sól spożywcza, 2 g

Sposób przygotowania:

Lina sprawić, pokrajać w kawałki, nasolić. Główkę czerwonej kapusty poszatkować, sparzyć wrzącą wodą. Cebulę pokrajać drobno, przesmażyć z masłem, zasypać mąką i rozprowadzić bulionem, kapustą włożyć do zasmażki i dodać cukier, sok z cytryny i dusić pod przykryciem. Rybę osuszyć bibułą, wyjąć ości, włożyć do rondla, przykryć kapustą i dusić jeszcze pół godziny.

