



Tekst i zdjęcie: **ewcia** - Szef Kuchni (850)

Kapusta biała parzybrodka

Można użyć kapusty włoskiej

Sposób przygotowania: gotowane

Składniki:

- mielony pieprz, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- mąka , 3 dag
- słonina, 8 dag
- ziemniak, 50 dag
- kapusta głowiasta biała , 75 dag

Sposób przygotowania:

Kapustę i ziemniaki pokrajać w dużą kostkę, zalać dwiema szklankami wrzącej wody, ugotować do miękkości bez przykrycia. Z tłuszczu i mąki przyrządzić jasnożółtą zasmażkę, rozprowadzić ją wywarem (lub mlekiem), wymieszać z kapustą, zagotować. Przyprawić solą i pieprzem.

