



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

Kapusta kwaszona zasmażana

Bardzo kwaśnej kapusty nie należy płukać, najwyżej odcisnąć trochę przed gotowaniem. Odcisnięty kwas zużyć do innych potraw.

Sposób przygotowania: gotowane

Składniki:

- kapusta kwaszona, 80 dag
- tłuszcz, 6 dag
- cebula, 5 dag
- mąka , 3 dag
- sól, 1 szczypta
- pieprz, 1 szczypta
- kminek, 0.5 łyżecz.
- liście laurowe, 2 szt.
- ziele angielskie, 3 szt.

Sposób przygotowania:

Kapustę zalać małą ilością wrzącej wody, dodać część tłuszczu, pokrajaną cebulę i przyprawy. Po ugotowaniu połączyć z zasmażką z tłuszczu (słoniny), cebuli i mąki, zagotować, przyprawić do smaku solą i pieprzem. Podczas gotowania można dodać do kapusty suszone grzyby uprzednio dokładnie wymyte. Po ugotowaniu grzyby wyjąć, krajać w paski i włożyć do kapusty.

