



Tekst i zdjęcie: **AncyS** - Szef Kuchni (1305)

Kuropatwy duszone w kapuście czerwonej

Podawać z ziemniakami.

Składniki:

- wino wytrawne, 0.5 szkl.
- kwasek cytrynowy, 1 szczypta
- cukier, 1 szczypta
- mąka , 2 dag
- cebula, 5 dag
- czerwona kapusta, 1.25 kg
- słonina, 7 dag
- sól, 1 szczypta
- kuropatwa, 3 szt.

Sposób przygotowania:

Skruszałe, sprawione kuropatwy natrzeć solą, włożyć do rondelka, opiec w piekarniku na tłuszczu, podlać wodą i udusić na pół na płycie kuchennej. Kapustę zszatkować, włożyć do wrzącej wody, odcedzić, włożyć do kuropatw, dodać szatkowaną cebulę, wino i trochę wody, udusić do miękkości bez przykrycia; gdy kuropatwy miękkie, wyjąć je, przekrajać wzdłuż na 2 połowy każdą. Na końcu podprawić kapustę zasmażką, dodać soli, kwasku i cukru do smaku, włożyć kuropatwy, poddusić w kapuście.

