



Tekst i zdjęcie: **Kucharek** - Srebrny Szef Kuchni (1791)

### **Kapusta biała na mleku**

Gorący wywar podać do wypicia.

#### **Składniki:**

- bułka tarta , 2 dag
- masło, 5 dag
- cukier, 3 dag
- sól, 1 szczypta
- mleko, 1 szkl.
- woda, 1 szkl.
- kapusta cukrowa, 1.25 kg

#### **Sposób przygotowania:**

Kapustę opłukać, pokrajać na małe części. Zagotować trochę wody, włożyć kapustę, ugotować na wpół, w odkrytym naczyniu, wlać mleko, dodać soli i cukru do smaku, kapustę dogotować odparowując wywar. Kapustę odcedzić, wyłożyć na salaterkę, polać masłem i posypać zrumienioną w piekarniku bułeczką.

