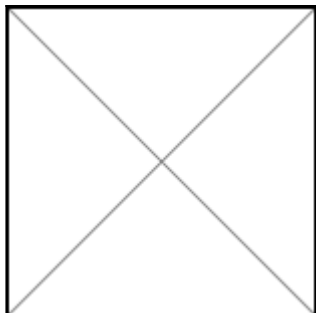




Tekst i zdjęcie: **Kucharek** - Srebrny Szef Kuchni (1791)

Kapusia biała ze śmietaną i jabłkami

Tak samo sporządza się kapustę białą ze śmietaną bez jabłek.

Składniki:

- cukier, 1 szczypta
- jabłko, 30 dag
- mąka , 2 dag
- śmietana, 20 dag
- tłuszcz, 2 dag
- cebula, 2 dag
- sól, 1 kg

Sposób przygotowania:

Kapustę obrać z wierzchnich liści, poszatковать drobno; cebulę drobno pokrajać, zalać 1/4 l wrzącej wody, dodać trochę tłuszczu, część cebuli, kminku i ugotować na silnym ogniu, bez przykrycia. Jabłka umyć i nie obierając utrzeć na tarce, włożyć do miękkiej kapusty, podprawić ją śmietaną i mąką, dodać soli i cukru do smaku. Podawać z ziemniakami lub kluskami ziemniaczanymi.

