



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

Kapusta biała z ogórkami kiszonymi

Podprawić śmietaną

Składniki:

- sól, 1 szczypta
- mąka , 2 dag
- śmietana, 20 dag
- ogórek kiszony, 30 dag
- kminek, 1 szczypta
- tłuszcz, 2 dag
- cebula, 4 dag
- kapusta cukrowa, 3 kg

Sposób przygotowania:

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

