



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

Kapusta biała zasmażana

Bardzo dobra do mięs

Składniki:

- kapusta cukrowa, 1.25 kg
- cebula, 5 dag
- kminek, 1 szczypta
- tłuszcz, 5 dag
- mąka , 5 dag
- sól, 1 szczypta
- kwasek cytrynowy, 1 szczypta
- cukier, 1 szczypta

Sposób przygotowania:

Kapustę ugotować, jak podano w przepisie na kapustę białą ze śmietaną i jabłkami. Sporządzić zasmażkę, cebulę lekko podsmażyć z tłuszczem; na tłuszcz z cebulą wsypać mąkę, mieszając zrumienić do złotego zabarwienia, wlać do kapusty, posolić, dodać kwasku i cukru do smaku. Podawać do potraw z mięsa wieprzowego i wołowego lub jako drugie danie jarskie z ziemniakami.

