



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

Kapusta biała „parzybroda”

Podawać do ryby smażonej, kuropatwy, kaczki, gęsi, parówek na gorąco itp. z dodatkiem ziemniaków.

Składniki:

- kapusta cukrowa, 75 dag
- ziemniak, 50 dag
- woda, 0.5 szkl.
- słonina, 8 dag
- mąka , 3 dag
- sól, 1 szczypta
- pieprz, 1 szczypta

Sposób przygotowania:

Kapustę obrać, opłukać, poszatkować, zalać wrzącą wodą, dodać trochę tłuszczu i ugotować na silnym ogniu pod przykryciem. Stopić tłuszcz, wsypać mąkę, zrumienić na jasnożółty kolor. Zasmażkę wlać do kapusty, wymieszać, zagotować, dodać soli, kwasku i cukru do smaku.

