



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

Kapusta czerwona zasmażana z jabłkami

Najlepiej użyć Antonówek

Składniki:

- czerwona kapusta, 1.25 kg
- jabłko, 30 dag
- cebula, 5 dag
- cukier, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- tłuszcz, 5 dag
- mąka , 6 dag

Sposób przygotowania:

Kapustę obrać, opłukać, poszatковать, 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. Jabłka opłukać, zetrzeć, dodać do ugotowanej kapusty, podprawić ją zasmażką, dodać soli i cukru do smaku; zagotować.

