



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

Kapusta kiszona po litewsku

Do tego podać ziemniaki z wody.

Składniki:

- słonina, 10 dag
- cebula, 10 dag
- kapusta kiszona, 1 kg

Sposób przygotowania:

Kapustę nieco odcisnąć, przekrajać długie pasma kilka razy (sok przechować). Cebulę drobno pokrajać. Słoninę wytopić, na gorący tłuszcz włożyć kapustę i cebulę, oprószyć ją pieprzem i szybko a silnie ogrzać; przed podaniem skropić nieco masłem. Podawać gorącą do smażonej kiszki kaszanej i podgardlanej, kotletów wieprzowych bitych i mielonych.

