



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

### **Kapusta kiszona zasmażana**

Najlepiej wypić świeże

#### **Składniki:**

#### **Sposób przygotowania:**

Kapustę kiszoną, jeśli bardzo kwaśna, odcisnąć z soku, przekrajać parę razy, cebulę drobno pokrajać. Do kapusty dodać wrzącej wody, trochę tłuszczu, połowę cebuli i przyprawy, ugotować bez przykrycia, na silnym ogniu. Resztę cebuli lekko podsmażyć z tłuszczem. Na tłuszcz z cebulą wsypać mąkę, podsmażyć, odstawić. Zasmażkę wlać do kapusty, mieszając zagotować, dodać soli, pieprzu do smaku. Podawać do mięsa wieprzowego i wołowego, karpia i dorsza smażonego, i kiełbasy na gorąco, boczku itp. w połączeniu z ziemniakami. Do odcisniętego soku dodać trochę wody i cukru i zaraz podać do wypicia.

