



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

Kapusta kiszona z grochem

Podawać do golonki, wieprzowego mięsa gotowanego, lub też jako drugie danie.

Składniki:

- kminek, 1 szczypta
- mąka , 3 dag
- słonina, 4 dag
- tłuszcz, 2 dag
- cebula, 2 dag
- kapusta kiszona, 75 dag
- woda, 0.5 l
- groch, 15 dag

Sposób przygotowania:

Groch przebrać, opłukać, zalać na noc zimną, przegotowaną wodą. Na drugi dzień w tej samej wodzie powoli ugotować. Jeżeli potrzeba, dodać w czasie gotowania trochę wrzącej wody. Kapustą przekrajać parę razy, dodać tłuszcz, kminek, połowę drobno krajanej cebuli oraz trochę wrzącej wody i ugotować ją do miękkości w odkrytym naczyniu. Sporządzić zasmażkę: stopić słoninę, dodać resztę pokrajanej cebuli, udusić , dodać mąkę i lekko przyrumienić. Zasmażkę wlać do miękkiej kapusty, dodać ugotowany groch z wywarem i soli do smaku, mieszając zagotować i na brzegu płyty poddusić.

