



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

Kapusta kiszona z grzybami

Do soku dodać trochę wody i cukru i zaraz podać do wypicia.

Składniki:

- kapusta kiszona, 1 kg
- świeży grzyb, 3 dag
- tłuszcz, 4 dag
- kminek, 1 szczypta
- liść bobkowy, 1 szt.
- ziele angielskie, 1 szczypta
- cebula, 4 dag
- mąka , 3 dag
- sól, 1 szczypta
- pieprz, 1 szczypta

Sposób przygotowania:

Grzyby opłukać w ciepłej wodzie. Kapustę kiszoną, jeżeli bardzo kwaśna, odcisnąć, przekrajać parząc wrzącą wodą, dodać trochę tłuszczu, przyprawy oraz grzyby i ugotować na silnym ogniu, bez przykrycia. Cebulę pokrajać, lekko zrumienić z tłuszczem, wsypać mąkę, zrumienić najasny kolor. Zasmażką wymieszać z kapustą, dodać soli i pieprzu do smaku, zagotować. Grzyby pokrajać drobno, włożyć do kapusty. Podawać z ziemniakami do ryby smażonej lub jako danie jarskie ziemniakami, kluskami ziemniaczanymi.

