



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

Kapusta włoska „parzybroda”.

Podawać z chlebem.

Składniki:

- mąka , 3 dag
- pieprz, 1 szczypta
- ząbek czosnku, 1 szt.
- kapusta włoska, 75 dag
- woda, 1 szkl.
- ziemniak, 50 dag
- słonina, 8 dag

Sposób przygotowania:

Kapustę oczyścić, pokrajać w dużą kostkę, zalać wrzącą wodą, zagotować i odcedzić. Do kapusty dodać obrane i pokrajane ziemniaki, wrzącą wodę i powoli ugotować w odkrytym naczyniu. Sporządzić zasmażkę: wytopić słoninę lub masło, dodać mąkę, podsmażyć, podprawę wlać do miękkich warzyw, dodać soli i pieprzu do smaku, zagotować. Przed wydaniem dodać rozartego czosnku. Wodę odcedzoną z parzenia kapusty dodać do zupy.

