



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

Kapusta włoska z masłem

Wywar podać do picia na gorąco zaraz po odcedzeniu.

Składniki:

- masło, 2 dag
- bułka tarta , 2 dag
- woda, 1 szkl.
- mleko, 1 szkl.
- sól, 1 szczypta
- cukier, 1 szczypta
- kapusta włoska, 1 szt.

Sposób przygotowania:

Kapustę oczyścić, opłukać, podzielić na cztery części, włożyć do wrzącej wody, raz zagotować, odcedzić. Zagotować wodę z mlekiem (pół, na pół), z solą i cukrem. Do wody z mlekiem włożyć sparzoną kapustę, ugotować do miękkości bez przykrycia, odcisnąć z wywaru na cedzaku .Bułkę tartą zrumienić w piekarniku. Kapustę ułożyć na ogrzanym półmisku okrągłym. Do bułki zrumienionej dodać surowe masło, poleć nim kapustę. Wywar podać do picia na gorąco zaraz po odcedzeniu. Jest bardzo smaczny. Wodę z parzenia kapusty wlać do wywaru na zupe.

