



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

Kapusta włoska zasmażana

Podawać z ziemniakami do mięsa baraniego, wołowego i wieprzowego.

Składniki:

- ząbek czosnku, 1 szt.
- pieprz, 1 szczypta
- mąka , 3 dag
- słonina, 4 dag
- tłuszcz, 2 dag
- woda, 1.5 szkl.
- kapusta włoska, 1.25 kg

Sposób przygotowania:

Kapustę oczyścić, drobno poszatkować, dodać tłuszcz, wrzącej wody i ugotować bez przykrycia. Sporządzić zasmażkę: słoninę wytopić, dodać mąkę, lekko ją zrumienić, podprawę wlać do kapusty, wymieszać, dodać soli i pieprzu do smaku, podgotować na brzegu kuchni, przed wydaniem dodać rozartego czosnku.

