



Tekst i zdjęcie: **Szpilka** - Srebrny Szef Kuchni (1816)
Kopalniak z mięsem i ziemniakami
Kapustę gotujemy w odkrytym naczyniu

Składniki:

- kminek, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- ziemniak, 2 kg
- słonina, 4 dag
- mąka , 1.5 łyżk.
- cebula, 1 szt.
- marchew, 15 dag
- kapusta głowiasta biała , 75 dag
- kiełbasa, 25 dag
- mięso z warchlaka, 40 dag

Sposób przygotowania:

Mięso oczyścić, opłukać, obgotować i odcedzić. Kapustę pokrajać, marchew opłukać, oczyścić, zetrzeć. Zagotować 2,5 litra wody, włożyć mięso i kapustę, powoli ugotować w odkrytym naczyniu. Gdy mięso dogotowuje się, dodać marchew, część pokrajanej cebuli i do-gotować. Gdy mięso jest już miękkie, wyjąć je, obrać z kości, pokrajać. Sporządzić zasmażkę z cebulą, tłuszcz stopić, włożyć cebulę i udusić do miękkości, dodać lekko zrumienioną mąkę, wymieszać, ogrzać i zasmażkę wlać do wrzącej zupy. Gdy zasmażka rozgotuje się, do zupy dodać soli, kminku. Ziemniaki ugotować osobno, wywar wlać do zupy, a ziemniaki wydać każdemu wprost do talerza z zupą.

