



Tekst i zdjęcie: **Szpilka** - Srebrny Szef Kuchni (1816)

Kapuśniak po mazursku

Wywar może być zrobiony na wędzonych żeberkach

Składniki:

- kości, 25 dag
- tłuszcz, 5 dag
- cebula, 5 dag
- kapusta kiszona, 50 dag
- kminek, 1 szczypta
- ziemniak, 30 dag
- sól, 1 szczypta
- pieprz, 1 szczypta

Sposób przygotowania:

Kości opłukać, zalać wodą, ugotować wywar. Odcisnąć sok z kapusty, przechować w przykrytym garnuszku. Kapustę pokrajać, dodać kminek, trochę wody i tłuszczu, ugotować bez przykrycia do miękkości na silnym ogniu. Cebulę pokrajać drobno, lekko zrumienić na tłuszczu. Ziemniaki opłukać, obrać, ugotować, rozetrzeć w wywarze i dodać do zupy, połączyć z kapustą, surowym sokiem, zrumienioną cebulą, mięsem obranym z kości, dodać sól, pieprz do smaku. Podawać z chlebem lub grochem.

