



Tekst i zdjęcie: **gumlaK** - Szef Kuchni (1055)

Kapuśniak z kapusty słodkiej

Do kapuśniaku z białej kapusty dodaje się zwykle pokrajać w kostkę ugotowane ziemniaki.

Składniki:

- natka pietruszki, 1 szt.
- cukier, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- tłuszcz, 3 dag
- mąka , 3 dag
- cebula, 0.5 szt.
- pomidor, 20 dag
- kapusta głowiasta biała , 60 dag
- wywar z kości, 6 szkl.

Sposób przygotowania:

Kapustę oczyścić, umyć, poszatковать, dodać do wywaru, ugotować. Pomidory umyć, pokrajać na części, zalać niewielką ilością wywaru, rozgotować pod przykryciem, przetrzeć przez sit i dodać do kapuśniaku. Cebulę umyć, obrać, pokrajać w drobną kostkę, podrumienić na tłuszczu. Dodać mąkę, zrumienić na jasnożółty kolor, rozprowadzić zimną wodą i wywarem, zagęścić: zupę. Doprawić do smaku solą, dodać posiekaną zieleninę. Gdyby zupa była za mało kwaśna, dodać trochę kwasu cytrynowego.

