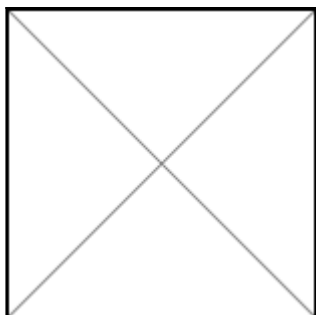




Tekst i zdjęcie: **iva78** - Kucharz (795)

Kaumuszka

Przepis równie oryginalny co nazwa

Składniki:

- fasola, 20 dag
- szynka wieprzowa peklowana na sucho, 35 dag
- kapusta, 0.25 szt.
- włoszczyzna, 25 dag
- cebula, 5 dag
- liście laurowe, 2 szt.
- przecier pomidorowy, 1 łyżk.
- sól, 1 szczypta
- pieprz, 1 szczypta
- tłuszcz, 4 dag
- śmietana, 125 ml
- mąka , 3 g
- natka pietruszki, 1 szczypta
- koperek, 1 szt.

Sposób przygotowania:

Fasolę umyć, namoczyć, ugotować i pozostawić w wywarze. Warzywa opłukać, oczyścić, pokrajać w drobną kostkę, a kapustę w nieco większą i przesmażyć krótko w łyżce tłuszczu. Połączyć z jarzynami, podlać 1 szklanką wody i udusić do miękkości. Gdy są miękkie, przyprawić pieprzem, zieleniną, dodać odcedzoną fasolę i śmietanę rozmieszaną z koncentratem pomidorowym i mąką. Podgrzać, dodać posiekaną zieleninę i podawać na stół.

