



Tekst i zdjęcie: **ewlina** - Szef Kuchni (880)

Kapusta włoska lub cukrowa ze śmietaną i jabłkami

Podawać do mięsa wieprzowego, baraniego, cielęcego lub z ziemniakami.

Składniki:

- kapusta włoska, 80 dag
- kminek, 0.5 dag
- tłuszcz, 2 dag
- jabłko, 25 dag
- mąka , 2 dag
- śmietana, 0.1 l
- sól, 1 szczypta
- cukier, 1 szczypta
- ocet, 1 łyżk.

Sposób przygotowania:

Kapustę obrać z wierzchnich, zepsutych lub zwiędłych liści, opłukać, jak najcieniej poszatковать. Zalać niewielką ilością wrzącej wody (1/4 l), dodać sól, cukier, tłuszcz, kminek i poszatcowane jabłka, przykryć. Gdy się zagotuje, odkryć na chwilę, dogotować pod przykryciem. Gdy jest miękka, podprawić mąką rozmieszaną z 5 łyżkami zimnego wywaru, zagotować, przyprawić do smaku octem, połączyć ze śmietaną.

