



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

Kapusta cukrowa z pomidorami zasmażana

Podawać do mięsa i ziemniaków, do knedli czeskich, klusek ziemniaczanych.

Składniki:

- cukier, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- cebula, 5 dag
- mąka , 3 dag
- tłuszcz, 4 dag
- kminek, 0.5 dag
- jabłko, 10 dag
- pomidor, 10 dag
- kapusta cukrowa, 80 dag

Sposób przygotowania:

Kapustę obrać z wierzchnich liści, opłukać, osaczyć, jak najcieniej poszatkować, zalać niedużą ilością wrzącej wody, dodać sól, cukier, tłuszcz (1 dkg), przykryć. Gdy się zagotuje, odkryć na chwilę. Dogotować pod przykryciem. Gdy kapusta jest prawie miękka, dodać opłukane, poszatkowane jabłka i pomidory. Gotować do miękkości. Przyrządzić jasnozłotą zasmażkę: cebulę obrać, pokrajać w kosteczkę, usmażyć na tłuszczu na jasnozłoty kolor, dodać lekko zrumienioną mąkę, zmieszać razem z tłuszczem, rozprowadzić zimną wodą, zagotować. Połączyć z kapustą i pomidorami, mocno podgrzać, ale nie gotować. Wyłożyć na salaterkę.

