



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

Kapusta „parzybroda”

Podawać do mięsa, ziemniaków, do gotowanego grochu.

Składniki:

- kminek, 0.5 dag
- ocet, 1 łyżk.
- cukier, 1 szczypta
- mielony pieprz, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- mąka , 3 dag
- tłuszcz, 3 dag
- słonina, 5 dag
- kapusta cukrowa, 80 dag

Sposób przygotowania:

Kapustę obrać z wierzchnich, zepsutych lub zwiędłych liści, opłukać, pokrajać na części (w grubą kostkę). Zalać wrzącą wodą (1/4 l), dodać sól, cukier, kminek, tłuszcz, przykryć, gdy się zagotuje, odkryć na chwilę. Gotować pod przykryciem. Przyrządzić zasmażkę: słoninę lub boczek pokrajać w kostkę, stopić, zmieszać z mąką zrumienioną na jasnozłoty kolor. Rozprowadzić zimną wodą, zagotować, połączyć z kapustą, dodać pieprz i, jeśli potrzeba, trochę octu.

