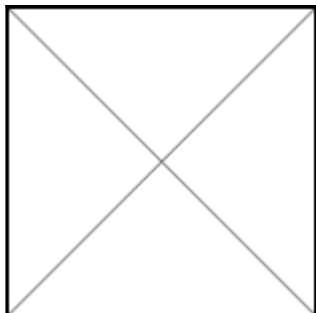




Tekst i zdjęcie: **bolek** - Srebrny Szef Kuchni (1530)

Boczek lub kiełbasa w kapuście z pomidorami

I z boczkiem i z kapustą jest smaczna potrawa

Składniki:

- pieprz, 1 szczypta
- cukier, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- przecier pomidorowy, 5 dag
- mąka , 2 dag
- tłuszcz, 2 dag
- cebula, 5 dag
- czerwona kapusta, 1.25 kg
- boczek , 50 dag

Sposób przygotowania:

Kapustę opłukać, oczyścić, pokrajać w grubą kostkę. Boczek oskrobać, opłukać, osmażyć, włożyć do kapusty, część tłuszczu odlać na zasmażkę. Cebulę pokrajać drobno, lekko zrumienić, wlać z tłuszczem do kapusty, dolać, trochę wody, dodać przyprawy i ugotować w naczyniu odkrytym, na niezbyt silnym ogniu. Gdy mięso i kapusta są już miękkie, przyrządzić zasmażkę, do odłożonego tłuszczu wsypać mąkę, lekko zrumienić, zasmażkę rozprowadzić wywarem z kapusty i wlać do jarzyny. Potrawę wymieszać, zagotować, dodać pomidory, soli, pieprzu i cukru do smaku. Podawać z ziemniakami. Do kapusty zamiast boczku można dodać kiełbasę wędzoną. Należy zwiększyć ilość tłuszczu o 3 dkg. Kiełbasę włożyć do kapusty już po jej wykończeniu i razem silnie ogrzać. Nie przetrzymywać in a gorącej płycie.

