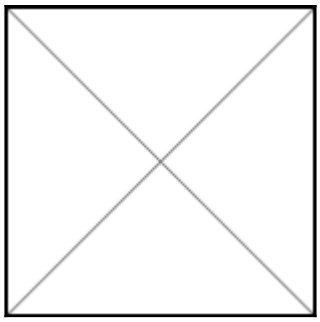

Tekst i zdjęcie: **Kucharek** - Srebrny Szef Kuchni (1791)

Kapusta kiszona „parzonka"

Podawać do mięsa wieprzowego i wołowego, gasi i kaczki pieczonej, w połączeniu z ziemniakami

Składniki:

- tłuszcz, 4 dag
- kminek, 1 szczypta
- kapusta cukrowa, 1.25 kg
- pieprz, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- mąka , 3 dag
- cebula, 3 dag

Sposób przygotowania:

Kapustę obrać z wierzchnich liści, poszatkować, trochę posolić, zgnieśćw rękach, przycisnąć deszczułką. Gdy zacznie wydzielać sok, zaparzyć ją w misce wrzącym wywarem z ziemniaków, postawić w ciepłym miejscu, aby szybko ukisła. Przyrządzić na 3—5 dni przed gotowaniem.Gdy kapusta ukiśnie, dodać tłuszcz, kminek, trochę wrzącej wody i ugotować ją bez przykrycia. Cebulę pokrajać, lekko podsmażyć z tłuszczem. Na tłuszcz z cebulą wsypać mąkę, zrumienić na złoty kolor, odstawić. Zasmażkę rozprowadzić zimną wodą i wywarem z kapusty na rzadką masą, wymieszać, połączyć z kapustą, dodać soli i pieprzu do smaku, podgotować.