

Kapuśniak.



Autor: **kuchniarniam**
Przepisów: **94** Ocena: **879**



3-4 os.



> 60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- 1/2 kg kiszonej kapusty,
- 1 marchewka,
- 6 ziemniaków,
- 6 żeberek,
- seler, por, pietruszka, lubczyk, bazylija,
- liść laurowy, ziele angielskie, pieprz w ziarnkach,
- sól, pieprz, przyprawa magii
- 250 g surowego wędzonego boczku,
- 1 cebula,
- 2 łyżki masła,
- 4 łyżki mąki.
- około 2 l wody lub w zależności od konsystencji kapuśniaku.

Sposób przygotowania:

- 1 Kiszoną kapustę wypłukać, pokroić. Dodać obrane: marchewkę startą na grubych oczkach, ziemniaki pokrojone w drobną kostkę, żeberka oraz pozostałe warzywa i przyprawy. Całość zalać wodą



- 2 Gotować na wolnym ogniu około 2,5 godziny.
- 3 Surowy boczek pokroić w kostkę, podsmażyć, dodać cebulę pokrojoną w kostkę. Smażyć aż

cebula będzie miała jasno brązowy kolor.
Dodać do kapuśniaku.

- 4 Rozpuścić masło, dodać mąkę, całość podsmażyć. Odstawić z ognia na kilka minut, wlać 1 szklankę przegotowanej letniej wody. Wszystko dokładnie wymieszać, przelać do kapuśniaku, gotować jeszcze przez kilka minut.
- 5 Na koniec dodać magii.

Twoje notatki do przepisu: