

Kapuśniak litewski



Autor: **GREGORHSPEED**
Przepisów: **2352** Ocena: **52256**



3-4 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 500 g wędzonki (kiełbasa ,żeberka ,boczek czosnkowy)
- 300 g kapusty kiszanej
- 200 g kapusty białej
- marchew
- pietruszka
- 5 suszonych prawdziwków
- cebula
- łyżka mąki
- 2 łyżki smalcu
- łyżka przecieru pomidorowego
- kilka ziaren czarnego pieprzu
- liść laurowy
- 2 ziarna jałowca
- sól i pieprz do smaku

Sposób przygotowania:

1 Grzyby namoczyłem przez noc. Obrałem marchewkę i pietruszkę , seler. Wędzonki zalałem 2 l zimnej wody , dodałem warzywa i grzyby. Wrzuciłem listek laurowy , ziarna jałowca , pieprz , gotowałem ok. 50 minut.

Posiekałem kapustę kiszoną , poszatkowałem kapustę białą. Obie kapusty przełożyłem do rondla , zalałem szklanką wody , dodałem łyżkę smalcu. Do miękkiej kapusty dodałem posiekaną , przesmażoną na pozostałym smalcu cebulę , którą oprószyłem mąką i wymieszałem z przecierem pomidorowym. Dusilem przez chwilę mieszając .

Do kapusty dolałem precedzony wywar z wędzonki. Pokroiłem grzyby w cienkie paski , dodałem wędzonkę , marchewkę . Doprawiłem solą i pieprzem.

Twoje notatki do przepisu: