

Kapuśniak

Przepis dodany przez użytkownika Aneczka



mniam

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- kiszona kapusta - 1,5 kg
- bulion - 2,5 l
- żeberka wieprzowe - 60 dag
- marchewka - 2 szt.
- pietruszka - 1 szt.
- seler - 1 szt.
- ziemniaki - 4 szt.
- pieczarki - 25 dag
- cebula - 2 szt.
- mąka - 2 łyżka(i)
- masło - 2 łyżka(i)
- olej - ml
- sól - szczypta(y)
- pieprz - szczypta(y)
- kminek - szczypta(y)
- liść laurowy - szczypta(y)
- ziele angielskie - szczypta(y)

Etapy przyrządzania:

1. Kapustę ugotować do miękkości w niewielkiej ilości wody. Żeberka pokroić w kawałki, przyprawić solą i pieprzem, panierować w mące, obsmażyć na oleju, na złoty kolor. Następnie włożyć do rondla dodać cebulę, kminek, liść laurowy, ziele angielskie i pieprz ziarnisty, podlać bulionem i dusić do miękkości. Po uduszeniu ostudzić, pokroić w kostkę. Jarzyny pokroić w zapałkę a ziemniaki w kostkę i razem z pieczarkami poddusić na maśle do miękkości. Następnie połączyć ugotowaną kapustę (razem z wodą w której się gotowała), mięso z sosem w którym się dusiło, jarzyny z grzybami, bulion (do odpowiedniej konsystencji). Z mąki i masła zrobić zasmażkę rumianą (II stopnia) rozprowadzić zimnym bulionem dodać do kapuśniaku chwilę pogotować. Podawać z grubą pajdą świeżego, wiejskiego chleba lub z ziemniakami. Ładnie wygląda w glinianych lub porcelitowych miskach.