

Kapuśniak z prażokami



MARGO1



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kapusta kiszona	1\2kg
marchewka	2
ziemniaki ugotowane	2 kg
Kostki rosółowe Kucharek	
mąka ziemniaczna	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kapustę w zależności od upodobań płuczemy lub nie. Zalewamy wodą i wstawiamy , dajemy kostki rosółowe, marchewkę cała a drugą ścieramy na tartce ,solimy , pieprzymy, sypimy jarzynką i to ma się gotować do miękkości. Na koniec robimy zasmażkę z tłuszczu i mąki. Ziemniaki gotujemy tak zwyczajnie , odcedzamy zasypujemy mąką ziemniaczaną ,[bynajmniej ja daję] i ucieramy, mieszamy i tłuczemy drewnianą pałką , na koniec polewamy według własnego uznania okrasą .