

Kapusta kiszona, zasmażana



SMACZNAPYZA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kg kapusty kiszonej, sałatkowej	1/2
jabłka	1/2
plastry boczku wędzonego grubości 1 cm	2
łyżka mąki pszennej	1
pieprz mielony, odrobina cukru	do smaku:

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Grzyby zalać 1 szkl. wrzątku, odstawić na ok. 1 godzinę. Gdy zmiękną odcedzić i pokroić w cienkie paseczki. Jabłko obrać, zetrzeć na tarce jarzynowej. Kapustę przesiekać, włożyć do rondla dodając liść laurowy, ziele angielskie. Wlać wodę z moczenia grzybów, dołożyć grzyby i dusić ok. 20 min.. Boczek pokroić w paski lub kostkę. Cebulę obrać, pokroić w ćwierć plasterki. Rozgrzać patelnię, wrzucić boczek, wytopić go i zrumienić na skwarki, zdjąć na spodeczek a na tłuszczu zeszklić pokrojoną cebulę. Gdy ta zmięknie wsypać mąkę, wymieszać, zalać 0,5 szkl. gorącej wody, roztrzepać aby nie było grudek i przełożyć do kapusty, dodać też starte jabłko. Doprawić pieprzem i ew. odrobiną cukru, dusić jeszcze ok. 20 min. - nie solę, ponieważ kapusta jest wystarczająco słona. Podając posypać skwarkami boczku.