

Ślimak z białej kiełbasy na kapuścianym poślanku



SMACZNAPYZA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kg białej kiełbasy w niedużych kawałkach (ważne żeby były w jednym flaku, nie rozcięte)	1
kg białej kapusty surowej	1/2
kg kapusty kiszzonej, sałatkowej	1/2
łyżki koncentratu pomidorowego 30%	2
duże cebule	2
dkg chudego boczku wędzonego	10-15
czubate łyżki mąki pszennej	2
smukłe marchewki	2
gałązek natki pietruszki	kilka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kiełbasę układamy na dnie szerokiego garnka zwijając ją w ślimaka - nie rozcinamy poszczególnych pętek. Zalewamy ją zimną wodą, tyle żeby tylko przykryła kiełbasę, dokładamy 2 liście laurowe i 4-5 kuleczek ziela angielskiego, zagotowujemy, szumujemy i gotujemy na małym ogniu ok. 20 min.. Zostawiamy w wywarze do ostudzenia. Grzyby zalewamy 1 szkl. gorącej wody, zostawiamy na min. 30 min.. Kiedy lekko zmiękną wyjmujemy i kroimy w cienkie paseczki. Marchewkę obieramy, gotujemy w małej ilości wody i kroimy w krążki albo kwiatki - wywar możemy dodać do kapusty słodkiej. Białą, słodką kapustę kroimy w cienkie paseczki, przekładamy do garnka. Dodajemy obrane i posiekane jabłko. Oprószamy 1 łyżeczką cukru i 0,5 łyżeczki soli, wlewamy połowę wywaru z kiełbasy i dusimy ok. 15 min.. Następnie dokładamy koncentrat pomidorowy, 1 łyżeczkę łubczyku i dusimy jeszcze ok. 10 min..Doprawiamy pieprzem. Kapustę kiszzoną siekamy, ale niezbyt drobno, przekładamy do drugiego garnka, dodajemy 1 łyżeczkę ziaren kminku, namoczone grzyby i wodę z ich moczenia, 1 liść laurowy, 2-3 ziarenka ziela angielskiego - dusimy 20 min..Przyprawiamy pieprzem, raczej już nie solimy. Jeśli kapusta jest bardzo kwaśna można ją przed gotowaniem przepłukać i odcisnąć, ale ja tego nie robię bo używam sałatkowej. Cebule obieramy, jedną kroimy w cienkie piórka, drugą w drobną kostkę. Boczek kroimy w paseczki. Na patelni rozgrzewamy 2 łyżki oleju, wrzucamy boczek i zesmażamy go na skwarki, zdejmujemy na talerzyk. Na pozostały na patelni tłuszcz wkładamy pokrojoną w kosteczkę cebulę, gdy się zrumieni wsypujemy mąkę, robimy zasmażkę wlewając resztę wywaru z kiełbasy - sprawiedliwie obdzielamy zawieszoną obie kapusty i zagotowujemy je ponownie. Na dużej patelni rozgrzewamy pozostałą łyżkę oleju i kładziemy ślimaka kiełbasianego. Dodajemy piórka cebuli, smażymy 10-15 min. aż wszystko się zrumieni. Na dużym półmisku układamy obok siebie na przemian obie kapusty, na "poślanku" kładziemy ślimaka kiełbasianego z cebulką, dookoła posypujemy skwarkami z boczku, dekorujemy krążkami marchewki i listkami natki pietruszki.