Parzybroda -potrawa poznańska

PAWEL007

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

biała kapusta	1 główka
ziemniaki młode	50 dkg
mąka	łyżka
kminek	łyżka
sól, cukier, pieprz	
smalec	1 łyżka
sok z cytryny	łyżeczka
bulion	1.5 szklanki
boczek wędzony	10 plastry

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Umyta kapustę pokroić w grubą kostkę, włożyć do garnka, zalać bulionem, gotować ok 30 min. Dodać obrane, pokrojone w kostkę ziemniaki, kminek, sól i pieprz, wymieszać i dusić ok 20 min. Na patelni usmażyć pokrojony w kostkę boczek, dodać smalec i mąkę, zrobić zasmażkę, rozprowadzić bulionem. Przygotowana zasmażkę zagęścić kapustę, Doprawić do smaku solą, pieprzem, cukrem i sokiem z cytryny, wymieszać. Podawać z razowym chlebem lub gotowanym grochem.