

Kapustka staropolska



KALUSIAA1989



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kiszzonej kapusty	3/4 kg
sól	do smaku
pieprz	do smaku
groch	3/4 łuskany
olej do smażenia	6 łyżek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Groch wypłukać, zalać gorącą wodą, odstawić na godzinę. Przelać do garnka i w razie potrzeby dolać tyle wody aby przykryła groch, gotować do miękkości na wolnym ogniu. Zestawić, przetrzeć przez sito. Kapustę spróbuj, gdyby była za kwaśna trzeba wypłukać w ciepłej wodzie, odcisnąć i posiekać nożem. Zalać wrzącą wodą, (ja dodaję jeszcze trochę oleju) i gotować na małym ogniu do miękkości. Następnie wymieszać kapustę z przetartym grochem. Cebulę smażyć na oleju lub maśle, aż będzie szklista, wlać z tłuszczem do kapusty. Przyprawić do smaku solą i pieprzem i zagotować. Odstawić w chłodne miejsce do następnego dnia. Przed podaniem mocno podgrzać na średnim ogniu, często trzeba mieszać bo łatwo się przypala.