

kapusta z fasolką

**WIOLA333**CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MINILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kapusty kiszonej	1 kg
szklanka suchej fasolki	1
ziemniaki duszone	2
cebula	1
0,5 kostki margaryny	
0,5 kg łopatki wieprzowej	
4 liście laurowe	
ziarenek ziela angielskiego	5
łyżeczki kminku	0,5
kostki rosółowe	2
przyprawa uniwersalna	

SPÓSÓB PRZYGOTOWANIA

namoczyć fasolkę (przez dobę) w wodzie. do garnka dać kapustę i pokrojone w kostkę mięso, dodać kminek ziele angielskie liście laurowe i kostki rosółowe, podlać wodą i gotować na wolnym ogniu do miękkości mięsa. w osobnym naczyniu ugotować fasolkę w wodzie z odrobiną soli do miękkości. ziemniaki ugotować i podusić, do garnka z kapustą dodać odcedzoną fasolkę, duszone ziemniaki, gotować razem ok 10 minut. pokroić cebulkę usmarzyć na margarynie na złoty kolor dodać do tego mąkę i zrobić zasmażkę, wsypać do kapusty i zagotować przyprawić magą i pieprzem. kapusty nie odcedzać w czasie gotowania, bo dodaje się fasolkę i nie jest kwaśna..