

Kwaśnica podhalańska



GOOFY9



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

golonka	20 dag
kapusta kiszona	0,5 kg
kwas z kapusty	1/2 l
tłuszcz	1 łyżka
mąka	2 łyżki
czosnek	3 ząbki
sól	
pieprz	
boczek	20 tłusty

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso myjemy i zalewamy dwoma litrami wody. Gotujemy aż będzie miękkie. Kapustę zalewamy gorącym wywarem, dodajemy przyprawy i gotujemy na wolnym ogniu. Dodajemy kwas z kapusty, sól, pieprz. Mięso wyjąć i pokroić, dodawać do porcji zupy. Z mąki i tłuszczu robimy zasmażkę i zaprawiamy nią kwaśnicę.