

Kapuśniak Słowacki



AGATA17KO



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

zsiadłe mleko	1 litr
ziemniaki młode	1 kg
boczek wędzony	10 dag
mąka	1 łyżka
kminek	1 łyżka
nasiona kopru	pół łyżeczki
sól, pieprz	do smaku
kapusta kiszona	1 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kapustę pokrajać i zalać wodą. Nie odlewać soku, ani nie płukać, zupa ma być kwaśna. Postawić na ogień i gotować. Kiedy kapusta będzie miękka, włożyć pokrajane w kostkę ziemniaki. następnie wlać roztrzepane z mąką mleko i dalej gotować, aż ziemniaki będą miękkie. Boczek przy topić na skwarki i zalać nimi zupę przed podaniem.