

Kapuśniak tradycyjny z kiszanej kapusty



Składniki

250 g żeberek
wieprzowych
50 g wędzonego boczku
2 szklanki kiszanej
kapusty
3 duże ziemniaki
1 marchew
1 pietruszka
1/4 selera
1 cebula
Natka pietruszki
1 liść laurowy
2-3 ziela angielskie
1 łyżeczka kminku
1 łyżka suszonego
majeranku
Sól i pieprz do smaku
1 łyżka oleju
1 łyżka mąki

Opis wykonania

Przepis na pyszny i sycący kapuśniak na żeberkach z kiszanej kapusty. Kapusta kiszona nadaje zupełnie lekkiej kwasowości, a żeberka i boczek wyrazistego smaku.

Żeberka podziel na mniejsze części, zalej 1 litrem wody, dodaj szczyptę soli i gotuj na małym ogniu przez około 30-40 minut. W trakcie gotowania zbieraj szumowiny.

Warzywa umyj, obierz i pokrój na kawałki. Ziemniaki pokrój w kostkę. Warzywa, z wyjątkiem ziemniaków, dodaj do wywaru razem z przyprawami. W dalszym ciągu gotuj na małym ogniu pod przykryciem przez 30 minut. Ziemniaki dodaj na 10 minut przed końcem czasu.

Kapustę przepłukaj na sitku, odciśnij i poszatkuj. Dodaj do wywaru i gotuj następne 20 minut. Z zupy wyciągnij selera, pietruszkę, natkę oraz cebulę. Następnie dopraw całość do smaku solą i pieprzem.

Boczek zrumień na rozgrzanym oleju. Gdy będzie złocisty i rumiany dodaj go do zupy. Na pozostałym tłuszczu przygotuj zasmażkę z mąki i niewielkiej ilości gotującego się wywaru. Po dodaniu zasmażki do zupy gotuj ją jeszcze 10 minut.