

KAPUSTA

Składniki:

1 średniej wielkości młoda kapusta
2 marchewki
1 cebula
1 nieduży seler
0,5 kg łopatki
0,5 kg kiełbasy
pęczek kopru, liść maggi (lubczyku)
sól, pieprz, liść laurowy
3 łyżki stołowe mąki i 0,5 kostki smalcu
do zasmażki
ocet do smaku

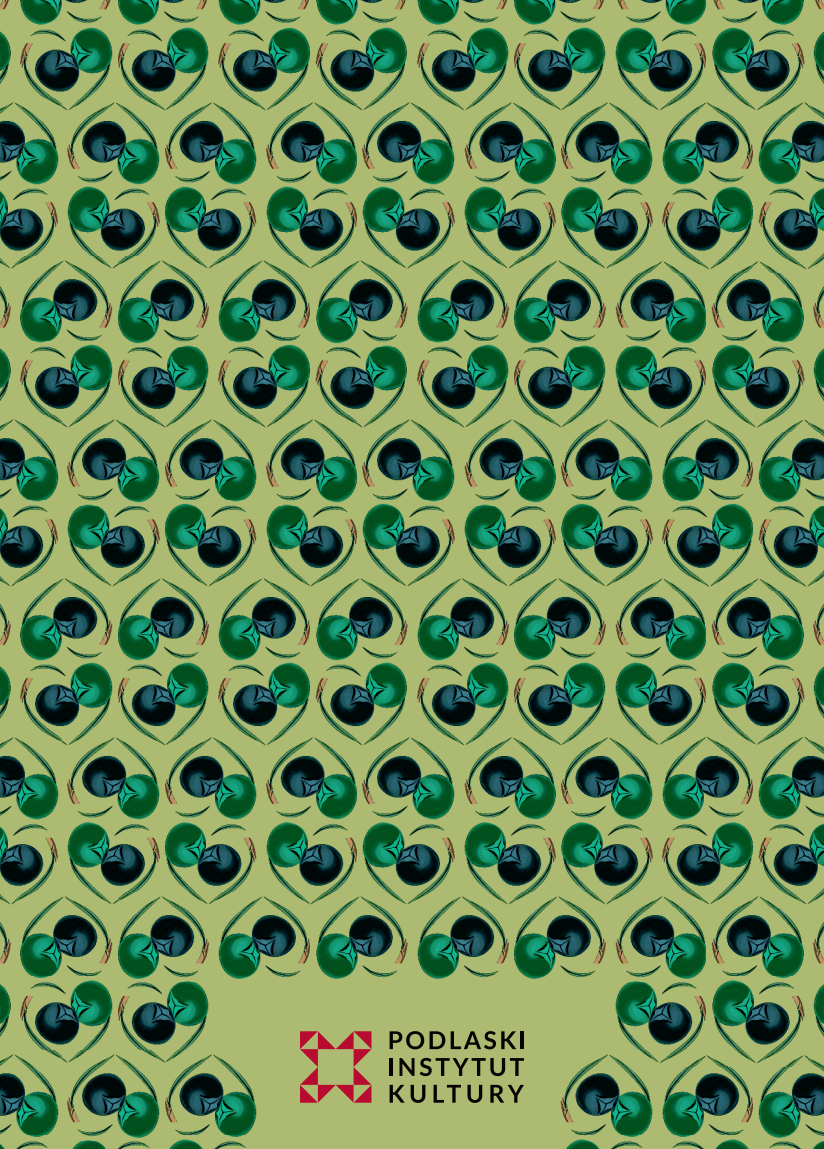
Sposób przygotowania:

Mięso umyć i pokroić w kostkę, dusić z przyprawami do zarumienienia. Do mięsa wlać ok. 1 litra wody, a następnie poszatowaną kapustę i pozostałe warzywa. Wszystko dusić ok. 20 min. Na patelni podsmażyć pokrojoną w kostkę kiełbasę i cebulę, dodać do duszącej się kapusty. Na koniec duszenia dodać łyżkę octu i doprawić do smaku. Przygotować zasmażkę i dodać do kapusty, całość zagotować. Po zestawieniu z ognia dodać posiekany drobno koper. Podawać z ziemniakami lub z chlebem.



*STOWARZYSZENIE GOSPODYN
WIEJSKICH W SŁAWCU*

Stowarzyszenie działa już 10 lat. W tym czasie brałyśmy udział w wielu różnych imprezach, podczas których prezentowałyśmy przygotowywane przez nas regionalne dania. Jednym z nich jest kapusta, która zawsze najbardziej wszystkim smakuje. Przepis ten znamy od zawsze, bo danie to było i jest często przyrządzane. Kapustę jadło się na co dzień, późną wiosną i latem. Żadna z nas nie miała tego przepisu zapisanego, gotujemy z głowy, tak jak nasze babcie, mamy czy teściowe – one nie miały żadnej książki kucharskiej czy zeszytu z przepisami.



PODLASKI
INSTYTUT
KULTURY