

Kapuśniak z ziemniakami



Najbardziej smakuje w zimne, zimowe popołudnia, zwłaszcza, kiedy jest bardzo gorący, z dodatkiem pszennego lub razowego pieczywa.

Składniki:

- 800g kapusty kiszanej
- 250g wędzonego boczku (im chudszy, tym lepiej)
- 2 średnie cebule
- 2-3 łyżki mąki pszennej
- 1 duża marchew
- 3 średnie ziemniaki
- 1 łyżka ziarenek smaku lub innej przyprawy uniwersalnej
- czarny mielony pieprz

Wykonanie:

1. Od boczku odkrawamy skórkę. Boczek i marchew zalewamy wodą, dodajemy łyżkę ziarenek smaku oraz trochę pieprzu i gotujemy na wolnym ogniu.
2. W drugim garnku zalewamy wrzątkiem kapustę kiszoną, wkładamy do niej skórkę boczku i gotujemy na wolnym ogniu do miękkości. Ziemniaki obieramy, myjemy i kroimy w kostkę.

3. Cebulę kroimy w piórka lub w kostkę, podsmażamy na maśle lub smalcu (jak kto woli) na rumiano, często mieszając. Kiedy będzie miękka, wsypujemy 2-3 łyżki mąki i mieszamy.
 4. Kapustę zestawiamy z ognia gdy zmięknie, dodajemy do niej cebulę i mieszamy. Ugotowany boczek i marchew wyjmujemy na talerz. Do wywaru wrzucamy ziemniaki i gotujemy do miękkości.
 5. Marchew i boczek kroimy w kosteczkę, dodajemy do ziemniaków. Kiedy ziemniaki będą miękkie (po ok. 10-15 minutach), przekładamy do nich kapustę wraz z wodą, w której się gotowała. Mieszamy wszystko razem, gotujemy na wolnym ogniu przez dodatkowe 10 minut. Doprawiamy wedle smaku.
-