



KAPUŚNIAK Z KISZONEJ KAPUSTY

Kapuśniak z ziemniakami i boczkiem

SKŁADNIKI / 4 - 6 PORCJI

500 g żeberek wieprzowych

100 g wędzonego surowego boczku

400 g kiszonej kapusty

600 g ziemniaków

2 litry zimnej wody

1 cebula

1 duża marchewka

1 pietruszka

kawałek selera

2 gałązki natki pietruszki

przyprawy: ok. 1 i 1/2 łyżeczki soli, ok. 1/3 łyżeczki mielonego pieprzu, 1 listek laurowy, 1 ziele angielskie, 1 łyżeczka kminku, 1 łyżka suszonego majeranku

1 łyżka masła klarowanego lub oleju

1 łyżka mąki

PRZYGOTOWANIE

- Mięso opłukać, pokroić na 2 lub 3 części. Włożyć do dużego garnka, wlać zimną wodę, dodać sól i zagotować. Zszumować, zmniejszyć ogień, przykryć i gotować przez ok. 40 minut.
- Marchewkę, pietruszkę i selera obrać. Cebuli nie obierać, umyć. Warzywa włożyć do zupy, dodać: listek laurowy, ziele angielskie, przykryć i gotować na umiarkowanym ogniu przez ok. 30 minut.
- Ziemniaki obrać i pokroić w kostkę. Dodać do zupy, zagotować, przykryć i gotować na małym ogniu przez ok. 10 minut.
- Dodać kiszoną kapustę (wcześniej ją spróbować i jeśli jest bardzo kwaśna troszkę przepłukać na sitku) oraz kminek i majeranek, gotować przez ok. 20 minut. Na koniec usunąć cebulę, selera, pietruszkę i natkę.
- Dodać świeżo zmielony czarny pieprz, wywar spróbować, w razie potrzeby dodać jeszcze pół łyżeczki soli.
- Boczek pokroić na plasterki a później na paski. Rozgrzać małą patelnię z łyżką masła klarowanego lub oleju, dodać boczek i na wolnym ogniu zrumienić z dwóch stron (ok. 10 minut).
- Boczek przełożyć do garnka z zupą a na pozostałym tłuszczu podsmażyć mąkę mieszając drewnianą łyżką, następnie wlewać do niej stopniowo wywar energicznie mieszając łyżką. Przełożyć wszystko do garnka z zupą i zagotować. Gotować przez 10 minut.
- Marchewkę wyjąć z wywaru, po przestudzeniu zetrzeć na tarce o dużych oczkach i włożyć z powrotem do zupy.