

KAPUSTA KWASZONA PO WILENSKU

(Przepis Kuchni Staropolskiej)

Ingredients

50 dkg kapusty kwaszonej (17.5oz)
3-4 suszonych grzybow
30 dkg pomidorow (10.6oz)
2 dkg maki (0.7oz)
1/2 szklanki smietany
koperek
sol, cukier i przyprawa do zup do smaku
6 dkg tluszczu wlasnego wyboru (2oz)

Kapuste pokrajac, dodac tluszcz (3 dkg), zalac nieduzą iloscia wody i ugotowac. Grzyby umyc, namoczyc, ugotowac, wyjac i pokrajac w paseczki. Pomidory sparzc, obrac ze skorki, pokrajac na czastki.

Tluszcz (3dkg) rozgrzac, wymieszac z maki, zasmazyc nie rumieniac, polaczyc z kapusta, grzybami, pomidorami, smietana i posiekanym koperkiem, chwilke pogotowac, doprawic.

Podawac do mies.

