

Kapuśniak po słoweńsku-Vipavska corba



Autor: **GREGORHSPEED**
Przepisów: **1781** Ocena: **40866**



3-4 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 300 g kapusty kiszzonej
- 150 g białej fasoli
- 3-4 średniej wielkości ziemniaki
- 250 g surowego wędzonego boczku
- 1 łyżka smalca
- 1 cebula
- 2 ząbki czosnku
- 1 łyżka mąki
- 1 liść laurowy
- 5-6 ziaren pieprzu
- 2 łyżki śmietany 18%
- sól, pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Fasolę moczymy w wodzie (1,5 l) przez 12 godzin. Następnie gotujemy ją w wodzie, w której się moczyła, z dodatkiem boczku.
W osobnym garnku gotujemy kapustę w małej ilości wody, dodając pokrojone w kostkę ziemniaki, liść laurowy i pieprz (do miękkości).
Na rozgrzany tłuszcz wrzucamy posiekaną cebulę i czosnek, szklimy i robimy zasmażkę, dodając mąkę, dodajemy ją do kapusty i dokładnie łączymy.
Kiedy fasola będzie miękka, wyjmujemy boczek, kroimy go w kostkę, fasolę wraz z wywarem miksujemy na gładko.
Wywar wlewamy do kapusty, dodajemy boczek i zagotowujemy.
Następnie zestawiamy z płomienia, dodajemy śmietanę, mieszamy i doprawiamy do smaku solą oraz pieprzem.



Twoje notatki do przepisu: