

Kapuśniak (słowacka "Kapustnica")



Autor: **malwin77**
Przepisów: **15** Ocena: **388**

5-6 os. > 60 min średnie przystępne



Składniki:

- kapusta kiszona, 1 kg
- Obowiązkowo - sok z kiszonej kapusty, 1 litr
- woda przegotowana, 2 litry
- Mięso wieprzowe (np. łopatka, karkówka), 0,5 kg
- Kiełbasa paprykowa ostra (węgierska, słowacka, chorizo), 0,5 kg
- cebula, 3 szt.
- grzyby suszone, 4-5 kapeluszy
- czosnek, 2-3 ząbki
- liść laurowy, 2-3 szt.
- sól, do smaku
- pieprz, do smaku / kilka-naście ziaren
- olej / smalec, 2 łyżki

Sposób przygotowania:

- 1 Grzyby namoczyć, następnie pokroić w drobną kostkę., wodę z namaczania odstawić. Kapustę poszatkować / drobno posiekać, bez względu na stopień zakwaszenia -nie płukać.
- 2 Cebulę pokroić w 1/2 piórka.
- 3 Kapustę zalać jej własnym sokiem oraz wrzącą przegotowaną wodą, dodać cebulę i grzyby oraz powstałą wodę grzybową.
- 4 Mięso wieprzowe pokroić w drobną kostkę, kiełbasę w półtalarki. Mięso podsmażyć na tłuszczu do zrumienienia (pomijając kiełbasę).
- 5 Wstawić kapustę z dodatkami, po zagotowaniu dodać podsmażone mięso wieprzowe. Dodać czosnek przeciśnięty przez praskę, liście laurowe oraz pieprz ziarnisty. Dusić pod przykryciem ok. 30 min.
- 6 Po 1/2 h obróbki cieplnej dorzucić pikantną, paprykową kiełbasę...dusić jeszcze ok 20 min., ew. doprawić solą, wedle smaku.
- 7 Podawać z ulubionym pieczywem, Smacznego!

Twoje notatki do przepisu: