

Kapusta kiszona z ziemniakami

Składniki:

0,6 kg kapusty kiszonej

2-ie cebule

10 dkg. wędzonego boczku

0,6 kg ziemniaków

Margaryna (do smażenia)

Vegeta, pieprz, mielona ostra papryka, kostka rosołowa, kminek, listek laurowy.

Sposób przyrządzania:

- Kapustę, jeśli jest mocno kwaśna przepłukać, dodać połowę pokrojonego na cienkie płatki boczku, podlać wodą, przyprawić kostką rosołową, kilkoma ziarnkami kminku, kawałkiem listka laurowego i częściowo ugotować.

- Cebulę obrać, pokroić w pół krążki, usmażyć na trzech sporych łyżkach margaryny, razem z pozostałym boczkiem pokrojonym także na cienkie płatki.

- ziemniaki obrać, umyć i pokrajać na nie duże kawałki

- wszystkie produkty podzielić na dwie części.

- **W garnku o grubym dnie** poukładać warstwami: najpierw jedną połowę kapusty, połowę cebuli z boczkiem, połowę ziemniaków, posypując każdą warstwę potrawy przyprawami, po czym poukładać w taki sam sposób pozostałe połowy produktów i też je przyprawić. Zalać całość szklanką wody i udusić, przykrywając garnek pokrywką szbkowarową.

- **W garnku zwykłym** nie musimy dzielić składników na połowy. Układamy trzy warstwy w kolejności jak wyżej, każdą przyprawiając, zalewamy większą ilością wody i dusimy do miękkości produktów, od czasu do czasu mieszając.

* Dla stołowników niegardzących kawałkiem mięsa, można pod koniec duszenia wrzucić po porcji dobrej kiełbasy i podać ciepłą wraz z potrawą.