

Kwaśnica podhalańska

Składniki

2-ie peklowane golonki
1 kg kiszanej kapusty
1-na duża cebula + ząbek czosnku
Margaryna + mąka
Sól, pieprz, papryka mielona (ostra), liść laurowy(?)

Sposób przyrządzenia

- Golonki z przyprawami ugotować częściowo w 1-ym litrze wody
- Dodać kapustę, posiekany ząbek czosnku i wszystko ugotować do miękkości. Można dodać liść laurowy.
- Wyjąć z garnka golonki, oddzielić kości, poporcjować i włożyć z powrotem.
- Zaprawić zasmażką z cebuli, margaryny i mąki
- Dodać paprykę mieloną. Dolać według uznania wody i przyprawić pieprzem i solą.
- Zagotować. Podawać z pieczywem.

Kapuśniak z wkładką

Jest to podobna potrawa, przygotowywana prawie w identyczny sposób.

Składniki

70 dkg żeberek wieprzowych
1 kg kapusty kiszanej
10 dkg wędzonego boczku
2-ie duże cebule
½ kg ziemniaków
Margaryna, sól, pieprz.

Sposób przyrządzenia

- Żeberka opłukać, podzielić na porcje i ugotować częściowo w 1-ym litrze wody.
- Dodać kapustę, ziemniaki pokrojone w kostkę i wszystko ugotować do miękkości
- Zaprawić zasmażką z cebuli, margaryny, boczku pokrojonego w płatki i mąki.
- Dolać według uznania wody, przyprawić pieprzem, solą i zagotować.