

KAPUŚNIAK Z FASOLĄ

Wpisany przez Dana
środa, 28 marca 2007 21:20 -

25 dkg kolorowej fasoli, 30 dkg kiszonej



kapusty, 20 dkg wędzonego boczku lub mała gołonka, 2 nieduże marchewki, 1/2 selera, 1 pietruszka, listek laurowy, majeranek, czosnek, cząber, cebula, sól, pieprz.

Fasolkę namoczyć na noc, następnego dnia ugotować w wodzie, w której się moczyła, w dość dużym garnku. Oczyszczone warzywa pokroić w plasterki, seler w słupki, cebulę w piórka. Po godzinie gotowania dodać do fasoli boczek, kiszoną kapustę, warzywa, listek, sól i pieprz. Gotować do miękkości fasoli. Pod koniec gotowania dodać roztarty z solą czosnek, cząber i majeranek. Podawać z pieczywem.

wg przepisu ze starego kalendarza