Średnia główka kapusty, 2-3 cebule, 3-4 jabłka, łyżka tłuszczu, łyżka mąki, kminek, sól, cukier

Kapustę poszatkować drobno, ugotować na silnym ogniu bez przykrycia. Jabłka obrać, zetrzeć na grubej tarce. Cebulę pokroić, zrumienić z tłuszczem na jasny kolor, wsypać mąkę, zasmażyć na złoto, rozprowadzić zimnym wywarem z kapusty na rzadką masę i zagotować. Połączyć z kapustą i jabłkami, doprawić solą, cukrem i kminkiem.
Podawać na kwadratowej salaterce.

Przepis własny