

## Záhorácka kapustnica :)

**Potrebujeme:** 1 kg kyslej kapusty, 500 g bravčového pliecka, 300 g bravčovej pečienky, 1-2 údenej klobásky, 2 surové zemiaky na zahustenie, zopár zrníek celého korenia, bobkový list, 1 cibuľu, 3 strúčiky cesnaku, soľ, rascu, sušené hríby, majorán, trochu masti, múku a červenú papriku na zápražku.

**Postup:** kapustu najprv premyjeme v teplej vode, aby nebola veľmi kyslá, vyžmýkame ju, trochu pokrájame, zalejeme vodou a dáme variť. Pridáme všetko mäso a uvedené prísady a varíme, až kým je mäso mäkké (okrem pečienky, tú varíme len 10-15 minút). Vyberieme mäso aj klobásu a do kapustnice najemno postrúhame surové zemiaky. Trochu povaríme, pridáme zápražku, opäť povaríme, potom polievku odstavíme. Pridáme do nej mäso, klobásu a pečienku, všetko pokrúhané na kúsky a na tanieri môžeme ešte posypať nadrobno posekanou petržlenovou vňaťou. Podávame s chlebom.



[Záhorácke recepty ↑](#)