



KÁPOSZTÁSPASZULY
ФАСОЛЬ С КАПУСТОЙ

1 небольшая копченая свиная голяшка или 400 грамм копченостей
1 литр среднего размера фасоли
½ головки среднего размера капусты
1 средняя луковица
2-3 зубчика чеснока
3-4 лаврового листа
2 горошка душистого перца
3-4 столовые ложки подсолнечного масла
2-3 столовые ложки муки
1 чайная ложка молотого красного перца
100-150 мл томатного сока или 1 чайная ложка томатной пасты
2 чайные ложки соли

На 8 порций

В кипящую воду объемом 4 литра поставить голяшку, добавить чеснок, соль, перец, лавровый лист, варить до полуготовности. Добавить замоченную накануне фасоль и варить приблизительно 20 минут. После этого добавить нашинкованную капусту и варить еще 10 минут. В это время поджарить в отдельной сковородке на растительном масле рубленый мелко-мелко слегка подсоленный лук, посыпать мукой, красным перцем, размешать и влить томатный сок, довести массу до кипения и влить в суп. Суп довести до кипения. Подавать с рубленой зеленью петрушки и укропа и красным острым перцем.

Вуаля!

© Анна Панова, 2013