STRAPAČKY S HLÁVKOVOU KAPUSTOU OD HUGA





Fantastický tip na sobotňajší obed. Vynikajúce, tradičné jedlo, ktoré poznáme viac v kombinácii s kyslou kapustou. Vyskúšal som s kapustou hlávkovou a pokus stál za to. Výborné, jednoduché, rýchlo pripravené!

Budete potrebovať: (na 4 porcie)
Príprava kapusty:
1/2 čerstvej hlávkovej kapusty
1 menšiu cibuľu
soľ, mleté čierne korenie, trošku cukru, celú aj mletú rascu
trochu oleja
Príprava strapačiek:
2 stredne veľké zemiaky
300 gramov hladkej múky
1 vajce
soľ
Naviac budete potrebovať: kúsok slaniny, trochu oleja a kyslú smotanu.

Postup:
Do väčšieho hrnca nalejte trochu oleja. Cibuľu nakrájajte na jemno a osmažte na oleji. Pridajte na jemno nakrájanú kapustu. Ochuťte soľou, rascou, mletým čiernym korením a troškou cukru. Dôkladne orestujte, pridajte trošku vody a zakryte pokrievkou. Duste cca 20 minút, priebežne , ak je to potrebné podlievajte vodou. S vodou však opatrne aby kapusta vo vode neplávala. Ja sladkú kapustu pripravujem krátko, mám rád, keď je trošku chrumkavá.
Pokiaľ sa dusí kapusta dajte do väčšieho hrnca variť dostatok vody na strapačky (halušky). Nezabudnite vodu osoliť.
Príprava strapačiek je veľmi jednoduchá. Do misy nastrúhajte na jemno očistené zemiaky. Pridajte múku, vajíčko, soľ, cca 1,5 dcl vody a dôkladne zamiešajte hladké cesto.
Strapačky uvarte v osolenej vode. Použite sitko na halušky. Hotové budú vtedy, keď budú všetky plávať na povrchu.
Kapustu zamiešajte s pripravenými strapačkami, pridajte na tanier opraženú slaninku a trochu kyslej smotany.
HOTOVO!

Dobrú chuť priatelia!
Váš Hugo