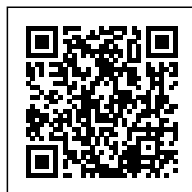




VIANOČNÁ KAPUSTNICA OD HUGA







Túto kapustnicu varím iba 2 krát v roku. Na Štedrý deň a na Silvestra. S kapustnicou je to tak, že čo dom to recept. Moja mama ju zásadne varila bez mäsa. Mne sa páči kapustnica podľa tohto môjho receptu a už veľa rokov ju varím s tromi druhmi mäsa. A je naozaj fantastická. Vyskúšajte. Budem rád, ak bude chuť aj vám.

Ak máte aj vy špeciálny recept, napíšte mi ho do komentára, rád sa budem inšpirovať.

Budete potrebovať: (cca 8-10 porcií)

- 1 kg kvalitnej kyslej kapusty
- 0,5 kg údeného bravčového mäsa
- 1 klobásu
- 2 údené kuracie stehná
- 2 bobkové listy
- 4 kusy Nového korenia
- čierne mleté korenie
- 4 kusy sušených sliviek
- 2 hrste sušených hříbov
- 4 stredne veľké zemiaky
- soľ, vegetu na dochutenie
- trochu červenej mletej papriky

Postup:

Všetky suroviny okrem zemiakov dajte do veľkého hrnca, zalejte vodou a dajte variť. Varte na strednom stupni cca 60-70 minút. Priebežne dochucujte soľou, prípadne vegetou.

Očistené zemiaky nakrájajte na malé kocky a uvarte v hrnci so slanou vodou. Zemiaky zamiešame do kapustnice až na koniec.

Pred koncom varenia vyberte všetko mäso z hrnca. Oberte od kostí a nakrájajte spolu s klobáskou na malé kúsky. Vložte naspäť do kapustnice.

Na panvici zohrejte trochu oleja, pridajte malú lyžičku červenej mletej papriky a pár sekúnd opražte. Nie dlho aby nezhorkla. Nalejte do kapustnice, pridajte už len zemiaky, ešte pár minút povarte.

HOTOVO!

Ak chcete, servírujte s jednou lyžicou kyslej smotany. Dostane trošku inú, ale rovnako fantastickú, jemnú chuť.

Ak navaríte veľa a náhodou vám trochu kapustnice zostane kludne ju dajte do mrazničky, mám odskúšané, že po rozmrazení chutí ako čerstvá.

Dobrú chuť priatelia!

Váš Hugo

