

Zupa kwas

Składniki:

- 50 dag kości wieprzowych (samych kości lub wieprzowiny z kością)
- 30 dag włoszczyzny
- 2,5 l wody
- przyprawy: liść laurowy, majeranek, ziele angielskie, pieprz, sól
- 2 płaskie łyżki mąki
- 3 łyżki kwaśnej śmietany
- 0,5 l soku z kiszanej kapusty

Wykonanie:

Zagotować wodę, włożyć opłukane kości, osolić, zagotować, zszumować. Dodać włoszczyznę.

Zrobić „zaklepkę” – śmietanę rozbić (wymieszać) z mąką i 0,5 szklanki wody tak, aby nie było grudek. Dodać do zupy i chwilę pogotować. Odcedzić wywar.

Dodać soku z kiszanej kapusty, chwilę gotować. Dodać majeranek

Gospodyni z Kaniewa, gmina Bądkowo (powiat aleksandrowski)