

## KAPUSTA ZIEMNIACZANA:

### *Składniki:*

- 2 kg obranych ziemniaków
- 30 dkg fasoli kolorowej (krasej)
- 15 dkg słoniny
- Zakwas (ocet, serwatka, zakwas barszczu, maślanka, sok z kiszonych ogórków lub sok z kiszonej kapusty)



### *Wykonanie:*

Namoczyć i ugotować fasolę. Obrać i opłukane ziemniaczki posiekać w tzw. „esem” siekaczem (lub pokroić w drobną kostkę jak do sałatki jarzynowej). Po usiekaniu nie płukać, tylko lekko odcisnąć i zalać zimną wodą, ok. 2 cm powyżej posiekanych ziemniaków. Po zagotowaniu gotować jeszcze najwyżej ok. 2-3 min., następnie siekaninę dobrze zakwasić – 2 łyżki octu albo szklanekę soku zakwasu z barszczu lub zakwasu z kapusty. Gotować, aż ziemniaki będą półtwarde. Posolić do smaku. Dodać fasolkę (1/3 ugotowanej fasoli rozgnieść, pozostałą część dodać do ziemniaków w całości). Usmażyć pokrojoną słoninę i gorącą wraz ze skwarkami dodać do siekaniny. Jeżeli potrawa jest zbyt kwaśna, wówczas wyrównać smak wywarem z fasoli.