Kwosek z kapustnicy

Kwosek weselny:

Przepis na 10 osób:

- 1 kg żeberek wieprzowych
- 3 l wody
- włoszczyzna
- 3 listki laurowe, sól, pieprz i kminek
- 0,5 l soku z kapusty kiszonej
- 0,25 l śmietany
- zaprawa: 0,5 l wody i 3 łyżki mąki

Żeberka ugotować, dodając włoszczyznę, listki laurowe i przyprawy. Gdy mięso jest już miękkie, odcedzić i do wywaru wlać sok z kapusty. Zagotować i zaprawić zupę, dodając rozmieszaną z wodą i śmietaną mąkę pszenną. Obrać mięso z kości i wrzucić do zupy.

Kwosek wigilijny

Składniki:

- 20 dkg suszonych grzybów
- 3 l wody
- włoszczyzna
- 1 cebula
- sól, pieprz (w ziarenkach i mielony), listki laurowe
- 0,5 l litra soku z kapusty kiszonej

Grzyby namoczyć na noc. Ugotować razem z włoszczyzną (marchewka, pietruszka, seler) i cebulą. Dodać przyprawy. Gdy grzyby i warzywa są miękkie – przecedzić i do wywaru wlać sok z kapusty. Zagotować, doprawić mielonym pieprzem i wrzucić pokrojone grzyby.

Kwosek z kapuśnicy spożywano z kluskami tulanymi, które wykonywano w nieckach. Do żytniej mąki wlewano odpowiednią ilość wody, ugniatano ciasto na kluski, które wałkowano w rękach.

Smacznego!