



Kapustnica s domácimi rezancami a mäsovými guľkami

Typické vianočné/silvestrovské/novoročné/trojkráľové jedlo, ktorého rôzne variácie nájdeme po celom Slovensku. Aj v Košickom regióne by ste narazili na rôzne receptúry, ktoré sa môžu líšiť v jednej či dvoch ingredienciách, ale zároveň môže kapustnica od jednej gazdinky chutiť úplne inak ako kapustnica u susedy.

Na recept z videa potrebujeme:

- 150 ml paradajkového pretlaku
- Čerstvé šampiňóny / sušené hríby
- 1 čl estragónu
- Soľ
- Mleté čierne korenie
- 1,5 kg kyslej kapusty
- 500 g mletého bravčového mäsa
- Olej
- Vajce
- 100 g hladkej múky

Príprava mäsových guliek:

Pomleté bravčové mäso okoreníme a osolíme, masu premiešame a vytvarujeme mäsové guľky.

Príprava rezancov:

Cesto pripravíme zo 100g hladkej múky, jedného vajca a štipky soli. Rozvaľkáme na polcentimetrovú hrúbku a vykrojíme rezance.

Príprava kapustnice:

Zmiešame paradajkový pretlak, olej, kyslú kapustu, pridáme estragón, nakrájané šampiňóny, prípadne sušené hríby. Zalejeme dostatočným množstvom vody a kapustnicu necháme zovrieť. Následne pridáme mäsové guľky a rezance a varíme, podľa chuti, cca 2:30 až 4:00 hod.

Dobrú chuť a krásne Vianoce!

