

ka, wlać do miękkiej kapusty, mieszając zagotować, dodać soli i kminku do smaku. Jeżeli potrzeba rozprowadzić wodą, tak aby kapusta nie była zbyt gęsta.

4. W porze jesiennej kapustę taką można podawać z pomidorami, lub później, w zimie, z kiszonymi ogórkami. Pomidory opłókać, przepuścić przez maszynkę od mięsa, albo pokrajać i przetrzeć przez sito. Przed podaniem kapusty, wymieszać pomidory z kapustą podprawioną gęsto.

5. Ogórki kiszone obrać, pokrajać cienko w talarki, kapustę gęsto podprawioną wymieszać z ogórkami i sokiem z ogórków.

Fasolka w śmietanie.

1 kg. fasolki szparagowej lub zielonej
woda
3 dkg. cebuli
2 " tłuszczu

$\frac{1}{4}$ l. śmietany
3 dkg. mąki

sól

sok z cytryny lub ocet
z obierzyn do smaku

1. Zieloną lub szparagową fasolkę opłókać, obrać z włókien, pokrajać w skośne, drobne kawałeczki.

2. Włożyć do naczynia, dolać tyle wody, by sięgała do połowy objętości, tłuszczu i drobno pokrajanej cebuli i gotować na szybkim ogniu pod przykryciem, mieszając od czasu do czasu.

3. Wymieszać śmietaną z mąką, wlać do miękkiej fasolki, mieszając zagotować, dodać soli i cytryny do smaku. Jeżeli potrzeba rozprowadzić wodą, tak aby fasolka nie była zbyt gęsta.

4. Można podawać z jajami sadzonymi i ziemniakami.

Sałata z czerwonej kapusty z jabłkami.

2 średniej wielkości
główki czerw. kapusty
woda
sól

sok z 2 cytryn albo ocet
z obierzyn jabłecznych
 $\frac{1}{2}$ kg. jabłek
cukier do smaku.

1. Nastawić wodę z solą, zagotować.

2. Kapustę opłókać, obrać z nadpsutych liści, drobno poszatковать.

3. Wrzucić na wrzącą wodę, ugotować niezbyt miękko.

4. Odcedzić, lecz nie wyciskać z wody. Wyłożyć na miskę.

5. Cytrynę obmyć, wycisnąć z niej sok, wybrać miąższ, odrzucić pestki, wlać do kapusty wymieszać.

6. Jabłka opłókać, obrać cieniutko, zetrzeć na grubym tarku od jarzyn, lub pokrajać w drobne paseczki.

7. Wymieszać z kapustą, dodać cukru do smaku.

Buraki ze śmietaną.

1 kg. buraków ćwikłowych.
woda

$\frac{1}{4}$ l. śmietany
3 dkg. mąki

sól

cukier

sok z cytryny lub
kwas burakowy

1. Buraki opłókać, obciąć cienkie korzonki.

2. Zalać zimną wodą tak, by przykryła powierzchnię buraków, ugotować na silnym ogniu do miękkości.

3. Po ugotowaniu obrać z nasłórką. Przepuścić przez maszynkę od mięsa, lub drobno posiekać. Włożyć do naczynia.

4. Śmietaną rozmieszać z mąką. Wlać do buraków. Dodać trochę kwasu burakowego, lub wody, mieszając zagotować.

5. Dodać soli, cukru, cytryny, kwasu lub octu jabłecznego do smaku.

Buraki z jabłkami.

1 kg. buraków
woda

4 dkg. wytopionej
słoniny

2 dkg. cebuli

4 dkg. mąki

zimna woda

wywar z buraków

$\frac{1}{2}$ kg. jabłek

sól

cukier

(sok z cytryny lub kwas
burakowy)

1. Surowe czerwone buraki opłókać, cieniutko obrać, zesatkować na grubym tarku od jarzyn, lub pokrajać w cienkie paseczki.

2. Włożyć do naczynia, dolać tyle wody, by zajęła połowę objętości buraków, naczynie przykryć i gotować na silnym ogniu. Mieszać buraki od czasu do czasu, dolewając tylko tyle wody, aby buraki nie przypaliły się. Ugotować do miękkości (nie przegotować).

3. Słoninę pokrajać w drobną kostkę, wytopić na niezbyt silnym ogniu, oddzielić skwarki.

4. Cebulę drobno pokrajać usmażyć na tłuszczu ze słoniny na jasno żółty kolor.

5. Na tłuszcz z cebulą wrzucić mąkę, mieszając zrumienić na jasno żółty kolor, odstawić, zalewać zimną wodą mieszając, tak aby powstała rzadka masa, dodać wody z gotowania buraków do zasmażki, zagotować na ogniu, ciągle mieszając, aby nie powstały grudki.

6. Tak przyrządzoną zasmażkę wymieszać z ugotowanymi burakami, zagotować.

7. Jabłka opłókać, cieniutko obrać, zetrzeć na grubym tarku od jarzyn, lub pokrajać w cieniutkie paseczki, wymieszać z ugotowanymi burakami, dodać soli i cukru do smaku.

8. Jeżeli jabłka są za mało