



## SZABLOK Z KISZONĄ KAPUSTĄ I PULPETAMI KRÓLEWIECKIMI

### SKŁADNIKI:

500 g fasoli  
0,5 kg kiszonej kapusty  
1 cały kurczak  
500 g szpondera wołowego  
1 gęsia lub indyjska szyja  
250 g podgardla wieprzowego  
250 g karkówki wieprzowej  
250 g świecy wołowej  
25 g kaparów  
1/2 słoiczka anchois  
300 g śmietany kwaśnej  
3 jajka  
125 g smalcu wołowego lub gęsiego  
200 ml wody mineralnej niegazowanej  
estragon  
sól, pieprz

---

### PRZYGOTOWANIE:

1. Do garnka z 3 litrami wody włożyć kurczaka oraz szponder, doprawić solą oraz pieprzem i gotować do miękkości mięsa. Podgardle, karkówkę oraz świecę zemleć w maszynce o cienkich okach. Masę przełożyć do dużego naczynia, dodać kapary, posiekane anchois, jajka oraz wodę i wyrabiać przez co najmniej 10 minut. Uformować małej wielkości pulpety, a następnie włożyć je do lodówki na 15 minut.
2. Kiedy gotujące się mięso będzie już miękkie, wyjąć je, włożyć namoczoną fasolę i gotować kolejne 30 minut. Po tym czasie dodać posiekaną kapustę i gotować do miękkości. Pulpety podsmażyć na patelni. Zupę serwować z pulpetami i odrobiną kwaśnej śmietany.