

18. Novembra Latviešu ēdieni

Štovēti kāposti

Sastāvdaļas:

Aptuveni trīs kilogrami skābētu kāpostu

Divi vai trīs apelsīni

Brūnais cukurs

Ēdamkarote ķimeņu



Pagatavošana:

- Lielā katlā liek kāpostus, pievieno ķimeņus un pārlej ar 500 ml ūdens. Visu uzvāra un pusstundu atstāj sautēties uz lēnas uguns.
- Apelsīnus nomazgā un izspiež no tiem sulu, ko pievieno kāpostiem. Pievieno cukuru, samaisa un turpina uz nelielas liesmas gatavot aptuveni 1,5h.
- Visu sautēšanas laiku katls ir jāuzmana, ik pa brīdīm kāpostus apmaisot. Ja katla dibenā šķidrums ir izvārijies, tad jāpielej vēl nedaudz ūdens, citādi kāposti piedegs.
- Kāpostus pasniedz kopā ar cepeti

Priecīgus svētkus un labu apetīti!