



Petseri Seljanka

(From Orav)

64 oz	Hapukapsast, pestud ja kuivaks pigistatud
½ pulka e. ¼ tassi	Margariini
1	Keskmine sibul, hakitud
1-2 tassi	Kuuma vett
1 kuubik	Loomaliha puljongit
1 kuubik	Kana puljongit
¾ naela	Loomaliha, kuubikuteks lõigatud
4 oz.	Seeni
8-10	Viinerit
1-2 spl	Hakitud olive
1-2	Hapukurki, hakitud
1-2 spl	Kastme jahu Wondre
3-4 spl	Ketsup
½ naela	Hapukoort

1. Pane pestud ja kuivaks pigistatud hapukapsas haudepotti.
2. Sulata pannil margariin ja smoori selles hakitud sibul. Lisa hapukapsale.
3. Sulata kuumas vees puljongikuubikud ning sega kapsale juurde.
4. Pruunista pannil lihakuubikud. Lisa kapsale.
5. Viiluta viinerid ja pruunista samal pannil. Pane kaussi (lisa kapsahautisele kõige lõpus).
6. Pane praadimise pannile veidi vett, lase keema tõusta ning lisa kapsale.
7. Hauta kapsast madalal kuumusel 1- 1 ½ tundi. Vajadusel lisa vett.
8. Lisa hakitud oliivid, seened ja hapukurk. Kuumuta.
9. Lisa 1-2 spl Wondre jahu.
10. Lisa ketsup ja maitsesta pruuni suhkruga (umbes 1 spl.)
11. Lõpus sega sisse viinerid ja ½ naela hapukoort. Võta tulelt.