

Kapuśniak



Autor: **Monika87**
Przepisów: **42** Ocena: **1912**

3-4 os. 30 min łatwe przystępne



Składniki:

- Wędzony boczek
- Wędzone żeberka (opcjonalnie) mogą być udka kurczaka 1-2 szt
- Włoszczyzna, 1 pęczek
- Ziemniaki, kilka sztuk
- Młoda Kapusta, 1 główka
- Pęczek koperku
- Sól, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy

Sposób przygotowania:

- 1 Boczek i żeberka zalewamy ok 3l wody i powoli gotujemy. Po zagotowaniu dodajemy włoszczyznę (zostawiając 2 marchewki), dorzucamy kilka ziaren ziela i 2 liście laurowe, solimy i pieprzymy. Kiedy warzywa będą prawie miękkie dodajemy pokrojone w kostkę ziemniaki i marchewkę pokrojoną w plasterki. W między czasie siekamy kapustę i dodajemy do zupy. Pod koniec gotowania dorzucamy posiekany pęczek koperku. Jeśli zupa tego wymaga można doprawić maggi. Żeberka w miarę możliwości obieramy, boczek kroimy w kosteczkę i dorzucamy do zupy. Pycha!



- 2 Opcjonalnie można zupkę zabielić śmietanką :) Smacznego!



Twoje notatki do przepisu: