

# Kapuśniak



Autor: **anna-martyka-3**  
Przepisów: 78 Ocena: 1521



3-4 os.



> 60 min



łatwe



przystępne



## Składniki:

- 60 dag kapusty kiszanej
- 30 dag marchwi
- pietruszka
- seler
- 1 torebka kaszy jęczmiennej perłowej
- 0,5kg łopatki
- 0,3kg wędzonych żeber
- 2 liście laurowe
- 2-3 ziela angielskie
- 2 łyżeczki cukru
- Sól
- Pieprz
- 200 ml sok pomidorowy
- 3 kiełbasy

## Sposób przygotowania:

- 1 Kapustę kiszoną poszatkować aby nie była taka długa. Włożyć do garnka, wlać wody aby była zakryta i podgotować. W drugim garnku ugotować mięso z warzywami (marchewkę kroję w kosteczkę albo ścieram na tarce o dużych oczkach), listkiem laurowym i zielem angielskim. Jak kapusta podgotuje się, przelać ja do garnka z mięsem i dalej gotować, wsypując kaszę. Ziemniaki pokroić w kosteczkę i lekko podgotować w osobnym garnku i dopiero wtedy już podgotowane dodać do zupy. Dorzucić pokrojoną w plasterki kiełbasę. Na koniec doprawić solą, pieprzem oraz wlać sok pomidorowy. Całość zagotować.



Twoje notatki do przepisu:

