

Kapuśniak

Autor: **agajolaw**Przepisów: **29** Ocena: **274**

3-4 os.



60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- Mała główka kapusty
- kostka ze schabu
- 1 marchew
- 1 pietruszka
- wiązka koperku
- 5 szt ziemniaków dużych
- 2 łyżki octu
- szczypta cukru
- sól
- pieprz
- łyżka szmalcu
- 2 kielbaski śląskie lub inne
- Majeranek
- liść laurowy
- 2 ziela angielskie
- 2 ząbki czosnku
- 1 szt Pomidor
- 1 łyżeczka koncentratu pomidorowego

Sposób przygotowania:

- 1 Kostkę ze schabu i kielbasę pokrojoną w grube plastry zalewamy zimną wodą i wstawiamy do gotowania z szczyptą soli i rosółkiem.



- 2 Kapustę szatkujemy i gotujemy ją z odrobiną soli i rosółkiem w osobnym garnku póki nie zmięknie . Ziemniaki kroimy w kostkę i lekko osolone też gotujemy w osobnym naczyniu do momentu gdy będą PRAWIE miękkie.W tym czasie na tarce ścieramy marchewkę i pietruszkę,kroimy koperek.
- 3 Gdy wywar się gotuje już jakąś chwilę dodajemy marchewkę,pietruszkę,koperek,liść laurowy,ziele angielskie.
- 4 Gdy kapusta i ziemniaki są już gotowe dodajemy je do naszej zupy z drobno pokrojonym pomidorem i łyżką koncentratu.Dodajemy czosnek. Po pewnej chwili doprawiamy szczypta cukru,solą,pieprzem,majerankiem ,kostką rosółową,magi , a następnie dodajemy octu (doprawiamy po swojemu) GOTOWE

Twoje notatki do przepisu: