

Kapuśniak:

Autor: **helenapon**Przepisów: **502** Ocena: **4753**

3-4 os.



60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- 2 duże "mięsne" żeberka
- garść kiszonej kapusty (u mnie z domowej spiżarni)
- 15 dag wędzonego boczku
- 2 kruche, domowe kiełbasy
- garść suszonych grzybów
- 5 łyżek pęczaku
- 1 marchew
- 1 pietruszka
- kawałek selera
- 4 duże ziemniaki
- 3-4 litry wody
- 2 liście laurowe. 3 kulki ziela
- sól i pieprz

Sposób przygotowania:

1

Grzyby zalać szklanką wody i po namoczeniu ugotować. Wywar - zachować.

Żeberka umyć, przełożyć do garnka, dodać pokrojone warzywa i zalać zimną wodą. Gotować na średnim ogniu około 40 minut. Dodać kapustę kiszoną drobniej pokrojoną, przepłukany pęczak, grzyby pokrojone w paski i wywar, w którym się gotowały. Kiedy żeberka zmiękną- wyjąć je łyżką cedzakową i obrać z części tłustych i kości. Pokroić i dodać do zupy.

Boczek zrumienić. Kiełbasę pokroić w półplasterki. Połączyć z zupą. Doprawić solą i pieprzem.

Przed podaniem udekorować natką pietruszki.

Twoje notatki do przepisu: