

KAPUŚNIAK



Autor: **POMPOLINA**
Przepisów: **124** Ocena: **4098**



5-6 os. > 60 min Średnie przystępne



Składniki:

- woda
- kości na zupę wędzone
- kielbasa
- kawałek boczku
- kapusta zwykła
- kapusta kiszona
- marchew
- pietruszka
- seler
- por
- przecier pomidorowy
- śmietana do zupy
- pieprz
- sól
- liść laurowy
- przyprawa do zup w płynie

Sposób przygotowania:

- 1 kości obgotować aż mięsko będzie miękkie
- 2 wyciągamy kości i studzimy i obieramy z mięska
- 3 miesko wrzucamy do wody w której gotowaliśmy kości
- 4 dodajemy pokrojoną surową kapustę, pokrojoną w plasterki marchew, pietruszkę, seler, por
- 5 gotujemy aż warzywa będą miękkie
- 6 dodajemy kapuste kiszona
- 7 przyprawiamy pieprzem, solą, liściem laurowym i przyprawa do zup
- 8 dodajemy trochę przecieru pomidorowego
- 9 dodajemy pokrojoną w kostkę kielbasę i boczek
- 10 gotujemy wszystko aż kapusta kiszona będzie miękka
- 11 na koniec doprawiamy zupę śmietaną.

12 Ja podaję kapuśniak z ziemniaczkami polanymi stopioną słoninką i podsmażoną kiełbaską.

13 SMACZNEGO

Twoje notatki do przepisu: