

Kapuśniak

Autor: **Kermeet**Przepisów: **51** Ocena: **1145**

1-2 os.



> 60 min



Średnie



przystępne



Składniki:

- kapusta kiszona, 35 dag
- Kiełbasy wędzona, 2 laski
- Posiekana w kostkę cebula, 1 szt
- Marchewka pokrojona w "połówki", 1 szt
- pietruszka pokrojona w kostkę, 1 szt
- seler pokrojony w kostkę, 1/4 szt
- Namoczone suszone grzyby, (tyle, ile kto lubi)
- mielony kminek, 2 łyżeczki
- liść laurowy, 4 szt
- ziele angielskie, 6 szt
- woda, 2 l
- sól, pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Kapustę* pokroić, wrzucić do garnka z pozostałymi składnikami, oprócz cebuli i kiełbasy, które pokrojone w kostkę podsmażamy, a następnie dorzucamy do reszty. Dolewamy wodę i gotujemy, aż kapusta zrobi się miękka. Jeśli wyjdzie zbyt gęste, dodać jeszcze wody. Doprawić solą i pieprzem do smaku. *Ja kapusty nie płuczę, bo lubię, jak zupa jest dosyć kwaśna, ale płukanie jak najbardziej wskazane, jeśli nie chcemy by zupa była za kwaśna.

Twoje notatki do przepisu: