

Zupa wiejska



Autor: **GREGORHSPEED**
Przepisów: **2308** Ocena: **51264**



5-6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 1 kg kiszonej kapusty
- 200 g wędzonego boczku
- 2-3 cebule
- 200 g wędzonej kiełbasy
- 1 szklanka kwaśnej śmietany
- 1 łyżka mąki
- 1 ząbek czosnku
- 1 łyżeczka mielonej słodkiej papryki
- sól

Sposób przygotowania:

- 1 Kapustę zalewamy 3 litrami wody, zagotowujemy. Boczek kroimy w kostkę, smażymy na suchej patelni. Dodajemy do kapusty razem z wytopionym tłuszczem. Cebulę i czosnek drobno kroimy i dodajemy do zupy. Gotujemy na małym ogniu, aż kapusta będzie miękka. Kiełbasę kroimy w plasterki, dodajemy do zupy pod koniec gotowania. Przyprawiamy do smaku słodką papryką i solą. Śmietanę mieszamy z mąką i wlewamy do zupy, zagotowujemy ciągle mieszając. Podajemy z chlebem.

Twoje notatki do przepisu: