

Grzybowy kapuśniak

Autor: **taura**Przepisów: **235** Ocena: **7154**

> 6 os.



> 60 min



Średnie



przystępne



Składniki:

- żeberka
- włoszczyzna
- grzyby
- Kapusta
- smalec

Sposób przygotowania:

- 1 Do wody wrzuciłam żeberka. Kiedy woda się zagotowała, dodałam pokrojoną marchewkę, posiekaną natkę pietruszki, poszatowaną małą kapustę, całego selera i pietruszkę, listek laurowy, 2 ziarenka ziela angielskiego, sól. Namoczyłam w miseczce grzyby suszone. Po 20 minutach pokroiłam je i dodałam do zupy. Po godzinie dodałam ziemniaki pokrojone w kosteczkę. Zrobiłam zasmażkę ze smalcu i cebuli i dodałam do gotowej zupy. Zupa będzie smaczniejsza i bardziej fusion, jeśli dodamy kilka kropli sosu sojowego.

Twoje notatki do przepisu: