

Kapuśniak



Autor: **pelen_brzuszek**
Przepisów: **250** Ocena: **3209**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- Podudzie z królika 1-2 szt.
- Boczek wędzony 30 dag
- Marchew 3-4 szt.
- Pietruszka 2-3 szt.
- Seler 1/2 szt.
- Ziemniaki 6 szt.
- Por 1 szt.
- Cebula biała 1 szt.
- Kapusta kiszona ok.50 dag
- Natka pietruszki 1 pęczek
- Liść laurowy 5-7 szt.
- Ziele angielskie 8-9 szt.
- Sól
- Pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Mięso z królika wymoczyć, następnie przełożyć do dużego garnka (najlepiej do szybkowara) zalać wodą, dodać liście laurowe, ziele angielskie, por, pieprz, sól i gotować do miękkości mięsa.

W międzyczasie umyć wszystkie warzywa, obrać i pokroić w kostkę.

Ugotowane mięso wyjąć z wywaru, wyciągnąć także por, ziele angielskie i liście laurowe oraz zdjąć szumowiny. Do tak przygotowanego wywaru dodać warzywa i gotować do miękkości.

Kapustę warto pokroić.

Boczek wędzony pokroić w kostkę i usmażyć na patelni (bez tłuszczu), po chwili dodać drobno pokrojoną cebulkę.

Do ugotowanych warzyw dodać kapustę oraz boczek z cebulką, dokładnie wymieszać. Całość gotować jeszcze przez ok. 10-15 min. W razie potrzeby dolać wody, doprawić solą i pieprzem. Na sam koniec dorzucić posiekaną natkę pietruszki.



2 Zupę warto podawać z kawałkami mięsa z królika.



3 Smacznego :)



Twoje notatki do przepisu: