

Kapuśniak



Autor: **marianna1289**
Przepisów: **299** Ocena: **1439**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- Kiszona kapusta 250g
- Kielbasa wiejska 25 dag
- Boczek wędzony 15 dag
- Marchew 1 szt.
- Pietruszka 1 szt.
- Por 1/2 szt.
- Seler zwyczajny 1/4 szt.
- Ziemniaki 4 szt.
- Przepier pomidorowy z kartonika 250 g
- Śmietana 18% 1/2 szklanki
- Sól, pieprz czarny i biały, kminek, rozmaryn, bazylija, cząber
- Ziele angielskie 2 ziarna
- Liść laurowy 1 szt.
- Olej do smażenia
- Gorąca gotowana woda 1 1/2 l
- Cebula biała 1/2 szt.

Sposób przygotowania:

- 1 Marchewkę, pietruszkę, cebulę, pora, selera pokroić w kostkę. Kielbasę i boczek pokroić w kostkę. W garnku rozgrzać olej wrzucić cebulę i dusić 1 min., dodać kielbasę, boczek, smażyć 5 min., dodać wszystkie warzywa doprawić solą, pieprzem, dodać liść laurowy, ziele angielskie, po trochu kminku, rozmarynu, cząbra. Całość dusić 5 min. Zalać gorącą gotowaną wodą i gotować.
- 2 Kapustę przepłukać, pokroić na mniejsze części dodać do gotującej się zupy. Całość gotować 40 min.
- 3 Ziemniaki obrać, pokroić w kostkę, ugotować oddzielnie. Dodać do gotującej się zupy, kiedy ta będzie się gotować już 30 min. Gotować razem 5 min. Dodać przecier pomidorowy, zahartowaną śmietanę, doprawić bazylią i białym pieprzem, całość gotować 2 min. Smacznego.

Twoje notatki do przepisu: