

# Kapuśniak z młodej kapusty na boczku wędzonym



Autor: **Agusiowesmakolyki**

Przepisów: **210** Ocena: **2322**



3-4 os.



60 min



łatwe



przystępne

## Składniki:

- 300 g. wędzonego boczku
- 1 cebula
- 1/4 główki młodej kapusty (u mnie 300g.)
- 1 duża marchewka
- 1 pietruszka
- kawałek selera
- 5 niedużych ziemniaków (waga 300 g.)
- 2 litry wody
- 2 łyżki posiekanego koperku
- sól, pieprz
- 1/3 szklanki śmietanki 18 %

## Sposób przygotowania:

- 1 Boczek pokroić w kostkę, włożyć do garnka z grubym dnem. Podsmażyć. Cebulę pokroić w kostkę, dodać do boczku. Smażyć razem przez chwilę. Następnie boczek z cebulą zalać wodą. Zagotować. Gotować na wolnym ogniu, a w międzyczasie przygotować warzywa. Marchew, pietruszkę i seler, obrać i zetrzeć na tarce o grubych oczkach. Dodać do zupy. Przyprawić solą i pieprzem. Na początek wsypuję płaską łyżeczkę soli, pieprz na oko. Ziemniaki obrać i pokroić w kostkę. Kapustę poszatkować. Dodać do zupy. Kiedy zupa ponownie się zagotuje, dodać ziemniaki. Gotować około 10 minut, do miękkości ziemniaków. Następnie wsypać koperek. Przyprawić do smaku, według własnego gustu. Śmietanę wlać do kubka, dopełnić zupą. Wymieszać i wlać do zupy. Zagotować i wyłączyć gaz.

## Twoje notatki do przepisu: