

Kapuśniak ze słodkiej kapusty z mięsnymi kawałkami



Autor: **szefowa-kuchni**
Przepisów: **475** Ocena: **11595**



5-6 os.



> 60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- 500g łopatki wieprzowej
- 1/4 główki kapusty
- 3 marchewki
- 1 pietruszka
- 4 łodygi selera naciowego
- 1 por
- 1 cebula
- 3 ziemniaki
- 3 łyżki koncentratu pomidorowego
- sól, pieprz, papryka ostra, papryka słodka, czosnek granulowany
- natka pietruszki do posypania

Sposób przygotowania:

- 1 Mięso kroimy w grubą kostkę, zalewamy 3 litrami wody, zagotowujemy, zbieramy powstałe szumowiny, gotujemy na wolnym ogniu przez około 40 minut.
- 2 Kapustę szatkujemy, marchewkę i pietruszkę ścieramy na dużych oczkach tarki, por kroimy w plastry, cebulę, seler naciowy i ziemniaki w kostkę. Dorzucamy do zupy, gotujemy jeszcze przez 1 godzinę.
- 3 Zupę doprawiamy do smaku solą i przyprawami według uznania. Przed podaniem możemy posypać natką pietruszki.

Twoje notatki do przepisu: