

Kremowa zupa z czerwonej kapusty



Autor: **KORAL**

Przepisów: **1012** Ocena: **21154**



3-4 os.



60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- czerwona kapusta 1/2 główki
- 1 czerwona cebula
- 2 marchewki
- kawałek selera, pietruszki, pora i mały kawałek imbiru
- 3 ziemniaki + 1 jabłko
- czerwone wino 250 ml
- bulion ok. 1,5 l
- olej 2-3 łyżki
- ocet winny 2-3 łyżki
- sól, pieprz, cukier do smaku
- kminek 3-4 łyżeczki

Sposób przygotowania:

- 1 Kapustę poszatkować, jabłko obrać pokroić w ćwiartki, usunąć gniazda nasienne. Przygotować większy saganek. Cebulę obrać, pokroić w piórka i zeszklić na oleju w dobrze rozgrzanym saganku. Dodać małe kawałki jabłka i podsmażyć razem z cebulą. Dodać kapustę, i chwilę przesmażyć, mieszając. Zalać bulionem i winem. Obrać ziemniaki, marchewkę, pietruszkę, selera, imbir pokroić w plasterki, pora w krążki i dodać do garnka. Doprawić solą, pieprzem, cukrem, kminkiem i gotować do miękkości 40 minut. Gotową zupę zblendować. Na koniec delikatnie zakwasić octem. Podawać z kleksem jogurtu i prażonymi pestkami dyni.

Twoje notatki do przepisu: