

Kapusniak ze świeżej kapusty

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Zupe podaje z chlebem, posypaną siekanym koperkiem.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 1 1/2 l rosołu -
- 30 dag białej kapusty -
- 1 cebula -
- 10 dag wędzonego boczku -
- 1 liść laurowy -
- 20 dag ziemniaków -
- 1 łyżeczka przecieru pomidorowego -
- sól, pieprz -
- 1 łyżka posiekanego koperku -

Etapy przyrządzania:

1. Kapustę szatkujemy, zalewamy wodą, dodajemy listek laurowy i gotujemy do miękkości. Gdy kapusta będzie prawie miękka dodajemy pokrojone w kostkę ziemniaki. Cebulę i boczek kroimy w kostkę, podsmazamy, dodajemy do zupy, chwilę gotujemy, doprawiamy do smaku przecierem pomidorowym, solą i pieprzem.

