

## Co na obiad: Kapuśniak z młodej kapusty wg Piotra Ogińskiego



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

#### Na zupę:

<b>boczek wędzony</b>	100 gramów
<b>udka z kurczaka wędzone</b>	2 sztuki
<b>młoda kapusta</b>	1 główka
<b>wywar drobiowy</b>	2,5 litra
<b>ziele angielskie</b>	4 sztuki
<b>liście laurowe</b>	3 sztuki
<b>kminek</b>	2 łyżeczki
<b>cebula</b>	1 sztuka
<b>sól</b>	do smaku
<b>pieprz czarny mielony</b>	do smaku
<b>marchew</b>	1 sztuka
<b>ziemniaki młode</b>	6-7 sztuk
<b>mąka</b>	3 łyżki
<b>przyprawa do bigosu</b>	1 łyżeczka
<b>majeranek</b>	2 łyżeczki
<b>cukier</b>	1 łyżeczka
<b>sok z cytryny</b>	z 1/4 owocu
<b>koperek świeży</b>	1 pęczek

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

NA ZIMNĄ PATELNIĘ WRZUCAMY POKROJONY BOCZEK ORAZ SKÓRĘ. GDY BOCZEK ZACZYNA SIĘ POWOLI SMAŻYĆ DODAJEMY NÓŻKI Z KURCZAKA. CAŁOŚĆ SMAŻYMY OK. 2-3 MINUTY.

W TYM CZASIE KROIMY GŁÓWKĘ KAPUSTY NA DUŻE KAWAŁKI, PRZEKŁADAMY DO GARNKA I DELIKATNIE PODSMAŻAMY.

KIEDY KAPUSTA SIĘ LEKKO PODPRAŻY SOLIMY, ZALEWAMY WYWAREM, DODAJEMY ZIELE ANGIELSKIE, LIŚCIE LAUROWE, KMINEK, PIEPRZ, OBRANE I POKROJONE ZIEMNIAKI ORAZ 3/4 PODSMAŻONEGO BOCZKU, UDKA Z KURCZAKA, MARCHEW I GOTUJEMY OK. 20 MINUTY AŻ ZIEMNIAKI BĘDĄ MIĘKKIE.

W TYM CZASIE DO RESZTY BOCZKU (1/4 CAŁOŚCI) DODAJEMY CEBULĘ, KTÓRĄ PODSMAŻAMY OK. 2 MINUT, PO CZYM MIESZAJĄC WSYPUJEMY MAKĘ, PODSMAŻAMY CHWILĘ, TAK BY DOKŁADNIE POŁĄCZYŁA SIĘ Z TŁUSZCZEM I ZACZĘŁA SIĘ GOTOWAĆ. KIEDY ZASMAŻKA ZACZYNA BULGOTAĆ DODAJEMY PRZYPRAWĘ DO BIGOSU I MAJERANEK, MIESZAMY I PO 30 SEKUNDACH ZDEJMUJEMY Z OGNIA, TAK BY PRZYPRAWY SIĘ LEKKO PODPRAŻYŁY, ALE NIE SPALIŁY. KIEDY ZIEMNIAKI SIĘ UGOTUJĄ DODAJEMY ZASMAŻKI MIESZAJĄC I GOTUJEMY 2-3 MINUTY.

PO TYM CZASIE DOPRAWIAMY KAPUŚNIAK CUKREM, SOKIEM Z CYTRYNY ORAZ KOPERKIEM, DOKŁADNIE MIESZAMY I WYKŁADAMY.

KAPUŚNIAK PODAJEMY Z MIĘSEM Z UDKA ORAZ ŚWIEŻYM KOPERKIEM. SMACZNEGO! JEŚLI LUBICIE ZUPY SEZONOWE KONIECZNIE WYPRÓBUJCIE [PRZEPIS NA ZUPĘ KREM Z ZIELONEGO GROSZKU](#).