

## Doradca Smaku XI: Kapuśniak po węgiersku, odc. 3



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

#### Na kapuśniak:

<b>boczek</b>	2 plastry
<b>papryka czerwona</b>	1/3 sztuki
<b>cebula</b>	1 sztuka
<b>czosnek</b>	2 ząbki
<b>kiełbasa pieprzowa</b>	70 gramów
<b>smalec gęsi</b>	2 łyżeczki
<b>cebula dymka ze szczypiorkiem</b>	1/2 pęczka
<b>przecier pomidorowy</b>	3 łyżeczki
<b>musztarda delikatesowa</b>	2 łyżeczki
<b>kapusta kwaszona</b>	250 gramów
<b>rosół z kury</b>	1 litr

#### Do smaku:

<b>papryka słodka węgierska</b>	do smaku
<b>kminek Prymat</b>	do smaku
<b>sól morska Prymat</b>	do smaku
<b>czarny pieprz mielony Prymat</b>	do smaku

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Plastry boczku i kiełbasę pieprzową kroimy w grubą kostkę, natomiast świeżą czerwoną paprykę oraz cebulę w standardową kosteczkę. Czosnek siekamy. Na rozgrzaną patelnię wykładamy dwie solidne łyżeczki smalcu gęsim (lub zamiennie kaczym), roztopiamy. Dodajemy boczek, kiełbasę i delikatnie mieszamy. Smażymy około minuty. Dodajemy paprykę węgierską, mieszamy. Następnie dodajemy świeżą czerwoną paprykę, cebulę i czosnek, podsmażamy i dokładnie mieszamy. Dodajemy przecier pomidorowy i ponownie mieszamy. Dodajemy musztardę delikatesową, mieszamy i podsmażamy. Podsmażone składniki przekładamy do garnka. Delikatnie pokrojoną kapustę kiszoną wrzucamy do garnka z boczkiem, kiełbasą i warzywami. Mieszamy ze wszystkimi wcześniej podsmażonymi składnikami. Dodajemy kminek, mieszamy. Wlewamy rosół z kury. Całość mieszamy i gotujemy do miękkości kiszonej kapusty. Tak przygotowaną zupę doprawiamy szczyptą soli morskiej i świeżo mielonym czarnym pieprzem.

**Podanie:**

ZUPĘ WYKŁADAMY NA TALERZ. POSYPUJEMY DROBNIUTKO POSIEKANYM SZCZYPIORKIEM Z CEBULI DYMKI.

**Wskazówki:**

ROSÓŁ DROBIOWY LUB ZAMIENNIE WOŁOWY - SKŁAD ROSOŁU: MARCHEWKA, SELER, POR, PIETRUSZKA, ZIELE ANGIELSKIE, LIŚĆ LAUROWY, PODPIECZONA CEBULA, DRÓB.