

## Kapuśniaczek



### MAGULA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>marchewka</b>	2 szt
<b>ziemniaki</b>	4 szt
<b>kielbasa wiejska</b>	
<b>ziele angielskie</b>	3 ziarenka
<b>Liść laurowy suszony Prymat</b>	1 szt
<b>majeranek</b>	
<b>sól</b>	
<b>pieprz</b>	
<b>kość</b>	1
<b>bulion</b>	1 kostka
<b>kapusta kiszona</b>	400 g

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1 Do garnka wkładamy kość, kostkę rosółową, liść laurowy i ziela angielskie, zalewamy wodą i gotujemy. Kapuste kiszona płuczemy i kroimy.
- KROK 2 Marchewkę i ziemniaki obieramy i kroimy na małe kawałki. Marchewkę wrzucamy do garnka. Gdy woda w garnku się gotuje dodajemy kapuste.
- KROK 3 Po ok 15 minutach dodajemy pokrojone ziemniaki. Całość gotujemy do miękkości warzyw. Doprawiamy solą i pieprzem, dodajemy majeranek. Kielbase kroimy na kilkucentymetrowe kawałki, dorzucamy do zupy i gotujemy całość jeszcze kilka minut.