

## Kapuśniaczek z młodej kapusty



### BOŻENA MATUSZCZYK



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>kapusta biała</b>	1/2 szt. młoda,
<b>ziemniaki młode</b>	5 szt.
<b>marchewka</b>	1 szt,
<b>koper świeży</b>	1/2 pęczka,
<b>natka pietruszki</b>	kilka gałązek,
<b>kiełbasa śląska</b>	250 g,
<b>cebula</b>	1 szt,
<b>olej</b>	2 - 3 łyżki,
<b>bulion z indyka</b>	1,5 litera,
<b>kminek Prymat</b>	1/4 łyżeczki,
<b>Liść laurowy suszony Prymat</b>	1 szt,
<b>Ziele angielskie całe Prymat</b>	3 -4 ziarenka,
<b>mąka pszenna</b>	2 -3 łyżki,
<b>sól do smaku</b>	
<b>Pieprz czarny mielony Prymat</b>	do smaku,
<b>przyprawa uniwersalna Kucharek</b>	do smaku,

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kapustę obrać z wierzchnich liści , umyć i poszatковать.

Ziemniaki młode oczyścić , czy obrać , pokroić w większą kostkę.

Marchewkę obrać , opłukać, pokroić w plasterki.

W rondelku na oleju podsmażyć do zeszklenia obraną i pokrojoną w kostkę cebulę.

Dodać pokrojoną w pół plastry kiełbasę i razem podsmażyć.

Do podsmażonej cebuli z kiełbasą dodać poszatковaną kapustę.

Do ugotowanego wcześniej bulionu mięsnego dodać ziemniaki, liść laurowy, ziele angielskie, doprowadzić do zagotowania i gotować około 15 minut.

Po tym czasie dodać podsmażoną kapustę z cebulą i kiełbasą.

Przemieszać , doprawić odrobiną kminku, solą, pieprzem oraz przyprawą uniwersalną. Przykryć i gotować jeszcze około 15 minut do miękkości warzyw.

Kapuśniak zagęścić lekką zasmażką.

Na samym końcu dodać posiekany drobno koperek oraz odrobinę poszatковanej natki pietruszki.