

## Kapuśniak z młodej kapusty



### KUCHAREK\_PL



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

#### Na zupę:

<b>młoda kapusta</b>	1 sztuka
<b>młode ziemniaki</b>	4 sztuki
<b>cebula</b>	1 sztuka
<b>czosnek</b>	2 ząbki
<b>boczek wędzony</b>	200 gramów
<b>marchew młoda</b>	2 sztuki
<b>rosół wołowy</b>	1 litr
<b>koperek świeży</b>	1 pęczek
<b>szczypiorek</b>	1 pęczek
<b>olej rzepakowy</b>	do smażenia

#### Do smaku:

<b>sól morska Prymat</b>	
<b>pieprz czarny mielony</b>	
<b>kminek cały</b>	
<b>ziele angielskie</b>	
<b>sok z cytryny</b>	z 1 owocu
<b>cukier</b>	

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Umyć i poszatковать kapustę. Oskrobać i pokroić w kostkę ziemniaki. Obać z łupinek czosnek i cebulę. Czosnek pokroić w plasterki, cebulę w kostkę. Umyć, oskrobać i pokroić w kostkę marchewkę.

Pokroić w kostkę boczek. Umyć, osuszyć i posiekać koperek oraz szczypiorek.

W dużym garnku na oleju usmażyć boczek, cebulę i czosnek.

Następnie dodać marchewkę, ziemniaki, przyprawy, kapustę i zalać rosółem. Warzywa gotować do miękkości.

Tak przygotowany kapuśniak z młodej kapusty, zakwasić sokiem z cytryny i dodać odrobinę cukru dla wyrównania smaków. Podajemy z posiekanym koperkiem i szczypiorkiem.