

Kapuśniak z nutką czosnkową



IWA643



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kapusta kiszona	1 garść
seler	1/2 szt
marchew	1 szt
pietruszka	1 szt
ziemniaki	2 szt
przecier pomidorowy	1 łyżeczka
czosnek	3 ząbki
Liść laurowy suszony Prymat	2 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

W ok 4 litrach wody rozpuszczamy kostki rosółowe ok 3 szt . Dodajemy starte na tarce duże oczka marchewki, pietruszkę i seler. Gotujemy ok 10 min . Kapustę kiszoną kroimy lekko i gotujemy w osobnym garnku. Ziemniaki obieramy i kroimy w kostkę dodajemy do jarzyn Gdy będzie miękka dodajemy ją do zupy z jarzynami. Dodajemy liść laurowy .Doprawiamy solą pieprzem i przecierem pomidorowym .Mieszamy i gotujemy jeszcze 10 min. Na koniec dodajemy wyciśnięte 3 ząbki czosnku.