

## Kapuśniak z włoskiej kapusty



### AGNIESZKA/PICOLA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>marchewka</b>	2 szt
<b>pietruszka</b>	1 szt.
<b>cebula</b>	1 szt
<b>czosnek</b>	2 ząbki
<b>masło</b>	1 łyżka
<b>ziemniaki</b>	4 szt.
<b>wywar z kurczaka</b>	1,5 litra
<b>sól</b>	do smaku
<b>kapusta włoska</b>	30 dkg

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki pokroić w kostkę, marchew i pietruszkę drobno posiekać i wrzucić do bulionu. Gotować około 20 minut, aż warzywa będą miękkie. Cebulę pokroić w półtalarki a czosnek przecisnąć przez praskę. Masło rozgrzać na patelni, wrzucić cebulę z czosnkiem, podsmażyć i wrzucić do gotującej się zupy. Kapustę poszatkować i wrzucić do zupy, gotować jeszcze ok. 8 minut aby kapusta się nie rozgotowała.