

Kapuśniak z zasmażką



MICHAŁ2



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kości schabowe	200 g
seler	1/5 szt
pietruszka	1/2 szt
por	1/3 szt
ziele angielskie	4 szt
liść laurowy	3 szt
cebula	1/2 szt
Kucharek przyprawa do potraw	1 łyżka
kapusta kiszona	200 g
sól i pieprz	
smalec	1 łyżka
mąka	1 łyżka
majeranek	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Do garnka z wodą wrzucamy kość wieprzową od schabu. Gotujemy zbieramy tzw. szumy i wrzucamy selera, pora, pietruszkę. Dodajemy ziele angielskie i liście laurowe. Gdy warzywa zmiękną wyciągamy je.
- KROK 2 Wyciągamy kość, dodajemy kucharkę i wrzucamy opłukaną kapustę kiszoną. Gotujemy około 40 min.
- KROK 3 Dodajemy cebulkę lekko posmażoną i doprawiamy solą.

- KROK 4 Natępnie dodajemy majerane i pieprz. Przygotowujemy zasmażkę.
- KROK 5 Na patelnię wrzucamy smalec, roztapiamy go i dodajemy mąkę. Przepalamy ją na złoty kolor.
- KROK 6 Dodajemy zasmażkę do zupy, dolewają wywar z zupy na patelnię, energicznie mieszamy i wlewamy do zupy. Gotujemy jeszcze chwilę, doprawiamy solą i pieprzem.