

Kapuśniak ze słodkiej kapusty z pomidorami



GRAŻYNA13



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kapusta	1/4 główki
pomidory	4 szt
boczek wędzony	20 dkg
kiełbaski	3 szt
marchew	2 szt
ziele angielskie	5 szt
Liść laurowy suszony Prymat	1 szt
Papryka słodka mielona Prymat	1/2 łyżeczki
pieprz	do smaku
sól do smaku	
ziemniaki	1/2 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do garnka z wodą wkładamy pokrojone marchewki i kawałek boczku wędzonego, ziele angielskie i liść laurowy. Gdy to się zagotuje, dodajemy poszatowaną drobno kapustę. W międzyczasie rozgotowujemy pomidory w niewielkiej ilości wody i przecieramy przez sito. Do prawie miękkiej kapusty dodajemy pokrojone w kostkę ziemniaki, gdy się zagotują, wlewamy przetarte pomidory, doprawiamy pieprzem i papryką i dodajemy plasterki podsmażonych kiełbasek.