

Kapuśniak ze świeżej kapusty gotowany na skrzydełkach



KASIENKA23



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

skrzydełka kurczaka	6 szt
kapusta biała	1 kg
marchewki	2 szt
ziemniaki	20 dag
cebula biała	1 szt
por (biała część)	1 szt
woda	2 l
sól do smaku	
kostka rosołowa	1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Umyć skrzydełka, wrzucić je do wrzącej wody i gotować przez ok 10 min. (wywar zszumować). Do wywaru dodać kostkę rosołową a następnie wrzucić również obrane i pokrojone warzywa: marchewki, ziemniaki, cebulę, por i drobno pokrojoną kapustę. całość doprawić solą i pieprzem. Gotować do czasu, aż warzywa zmiękną. Smacznego!