

Lekki kapuśniaczek z młodej kapusty



JADWIGA/JAGA85



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kapusta biała	0,5 główki wczesnej
marchew	2 sztuki
ziemniaki	5-6 sztuk
kostka rosołowa	1 sztuka
sól do smaku	
Pieprz czarny mielony Prymat	do smaku
natka pietruszki	
masło	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki obieramy i kroimy w kostkę.

Kapustę oczyszczamy, usuwamy twardej środek i szatkujemy.

Marchew obieramy i kroimy w plasterki.

W garnku rozpuszczamy masło. Do rozpuszczonego dokładamy kapustę i chwilę ją podsmażamy.

Następnie całość zalewamy wodą (około 2,5-3 litry). Dokładamy kostkę rosołową, ziemniaki i marchew. Całość przykrywamy i gotujemy do momentu jak jarzyny będą miękkie. Zupę doprawiamy do smaku. Podajemy z posiekaną natką pietruszki.

Ewentualnie możemy ją zabielić.