

Przepis dnia IV, odc.11: Krem z kapusty



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Kapusta czerwona z jabłkiem Smak	500 g
rosół z kury Kucharek	1 l
Kminek mielony Prymat	1 szczypta
Imbir mielony Prymat	1 szczypta
jabłka	kilka szt.
śmietana 18 proc	
masło	40 g
półgęsek wędzony	
bagietka	1 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Kapustę ze słoika przekładamy w całości (razem z zalewą) do garnka, chwilę podgrzewamy.
- KROK 2 Zalewamy rosółem z kury.
- KROK 3 Doprawiamy imbirem i kminkiem. Całość powinna gotować się pod przykryciem minimum 20 minut.
- KROK 4 Półgęsek kroimy w grubą kostkę i podsmażamy na maśle.
- KROK 5 Jabłka tniemy w ósemki, pozbywając się gniazd nasiennych, a następnie dokładamy je do półgęska. Doprawiamy kminkiem i imbirem.
- KROK 6 Do gotującej zupy dolewamy śmietanę uważając aby się nie zważyła. Gotujemy ją przez ok. 2 minuty, a następnie całość blendujemy.

KROK 7

Na talerzu układamy jabłka z półgęskiem, zalewamy zupą i podajemy z pieczoną bagietką.