

## zupa chłopska



**EDYTA38**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>kielbasy ciękiej</b>	0.5 kg
<b>kapusty białej</b>	200 g
<b>ziemniaków</b>	200g
<b>cebule</b>	2
<b>paprykę czerwoną</b>	1 większą
<b>przecier pomidorowy</b>	4 łyżki
<b>sól, pieprz</b>	do smaku
<b>olej</b>	do smażenia

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

kielbasę kroję w grubsza kostkę. smażę na oleju z cebulą i papryką również pokrojoną w kostkę. ziemniaki kroję w kostkę kapustę siatkuję. dodaję to do kielbasy zalewam poł litrami wody. doprawiam wszystkimi przyprawami dodaję kostkę rosółową na sam koniec przecier pomidorowy gotuję tak aż ziemniaki zmiękną:)SMACZNEGO