

## zupa kapuściana



**AGNIESZKA214**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>kapusta biała</b>	1 szt
<b>marchew</b>	2 szt
<b>seler</b>	0,5 szt
<b>porcja rosółowa</b>	2 szt
<b>Liść laurowy suszony Prymat</b>	
<b>ziele angielskie</b>	
<b>ziemniaki</b>	4 szt
<b>cebula</b>	1 szt
<b>zielenina</b>	garść
<b>koncentrat pomidorowy</b>	
<b>sól</b>	
<b>pieprz</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

kapustę szatkujemy i lekko podgotowujemy odciedzamy i gotujemy wywar z porcji rosółowych następnie dodajemy pokrojone w kostkę ziemniaki oraz startą włoszczyznę dajemy przyprawy oraz lekko podgotowaną kapustę wszystko razem gotujemy do miękkości i dodajemy koncentrat pomidorowy można dodać troszkę maggi do smaku