

zupa kapuściana



AGNIESZKA214



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

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

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

kapustę szatkujemy i lekko podgotowujemy odcedzamy 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