

Zupa z białą kapustą



ŁUKASZ15



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kapusta biała	0,5 szt
ziemniaki	4
kiełbasa podwawelska	1
Papryka ostra mielona Prymat	1 łyżeczka
kostka rosołowa	
Kucharek przyprawa do potraw	
pieprz	
Przyprawa do zup i potraw Kucharek	
marchew	
pietruszka	
seler	0,5 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do garnka wlewamy 1,5 litra wody, dodajemy kostkę rosołową i obrane jarzyny. Gotujemy wywar warzywny. Z ugotowanego wywaru wyciągamy jarzyny a dodajemy pokrojoną kapustę i gotujemy do miękkości. W tym czasie obieramy ziemniaki i kroimy w kostkę. Dorzucamy do gotującej się zupy. Pokrojoną kiełbasę delikatnie podsmażamy na gorącej patelni. Dodajemy do zupy razem z ostrą papryką. Gotujemy ok. 10 minut i doprawiamy do smaku.