

Kapuśniak z słodkiej kapusty



PACPAW



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kapusta biała	1/2 główki
marchewka	2
kminek	1 łyżeczka
ziele angielskie	4
Liść laurowy suszony Prymat	3
Pieprz kolorowy ziarnisty Prymat	1/2 łyżeczki
kości wędzone	25 dag
żeberka	30 dag
ziemniaki	4
kiełbasa podwawelska	20 dag
kostka rosołowa	1

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do zimnej wody wkładamy żeberka, kości oraz kostkę rosołową i gotujemy na małym ogniu ok. 1 godziny. W międzyczasie kapustę szatkujemy, a marchew trzemy na dużych oczkach. Gdy mięso się ugotuje wyjmujemy i wrzucamy kapustę oraz marchew. Dodajemy przyprawy i gotujemy ok. 1,5 godziny. Po tym czasie dodajemy jeszcze ziemniaki i kiełbasę pokrojone w kostkę. Gotujemy do miękkości ziemniaków. Smacznego.