

Zupa z kapusty włoskiej



KASIUREK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kapusta włoska	1 główka
ziemniaki	6 sztuk
boczek	25 dag
cebula	2 sztuki
Goździki całe Prymat	2 sztuki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kapustę podzielić na 6 części zalać wodą, gotować w kawałkach razem z boczkiem przez około 1 godzinę. Potem dodać ziemniaki pokrojone w ćwiartki, cebulę pokrojoną w krążki, 2 goździki, posolić popieprzyć do smaku. Wszystko razem pogotować jeszcze około 1/2 godziny. Następnie wyjąć boczek pokroić w kosteczkę i zarumienić na patelni. Ugotowaną zupę posypać skwarkami z boczku.