

Kwaśnica

**KUBA10019961**CZAS
PRZYGOTOWANIA
1HILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kapusta kiszona	600g
ziemniaki średnie	4
Liść laurowy suszony Prymat	3
ziele angielskie	5
żeberek	20dag
olej do smażenia	szczypta
pieprz czarny	1łyżki
majeranek	1łyżki
ząbek czosnku	1
wędzony boczek	4 (plastry)
Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat	1,5łyżki
kiełbasa	1 wiejska

SPÓSÓB PRZYGOTOWANIA

Z kiszonej kapusty wyciskamy wodę (do pojemniczka, ponieważ będzie trzeba ją dodać na koncu) taką kapustę szatkujemy i dodajemy do wody, gotujemy ok. 1.5H z zieleńcem angielskim i liśćmi laurowymi, dodajemy mały kawałek żeberek. W osobnym naczyniu na małej ilości oleju smażymy boczka z kiełbasą (mięso musi być pokrojone w kostkę). po ok. 10min. smażenia dodajemy do zupy. w kolejnym naczyniu smażymy ziemniaki pokrojone w kostkę ze sporą ilością majeranku (cały czas mieszając ponieważ ziemniaki przywierają do dna naczynia smażymy ok. 5min dodajemy wodę (solimy i pieprzymy) żeby przykryć ziemniaki gotujemy ok. 10-15min i dodajemy do zupy. Do zupy dodajemy pokrojony ząbek czosnku i kwas z kapusty, taką zupę gotujemy ok. 15min