

Rosyjska zupa Szczci



BERNIKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kapusta kiszona	400 gramy
marchew	1 szt
pietruszka	1 szt
cebula	2 szt
masło	4 łyżka
koncentrat pomidorowy	3-4 łyżka
sól	1 szczypta
pieprz	1 szczypta
Liść laurowy suszony Prymat	1 szt
ziele angielskie	2 szt
Musztarda rosyjska Prymat	1-2 łyżka
natka pietruszki	1 pęczek
śmietana kwaśna	4 kleks
rosół drobiowy	1,5 litr

SPÓSÓB PRZYGOTOWANIA

Kapustę płuczemy i dobrze odciskamy, kroimy. Do garnka dodajemy 3 łyżki masła, rozgrzewamy, dajemy kapustę, chwilę razem smażymy, podlewamy szklanką bulionu. Przykrywamy i dusimy 5 minut. Następnie zmniejszamy płomień, dolewamy litr bulionu, dodajemy liść laurowy, ziele angielskie, szczyptę pieprzu i gotujemy ok 45 minut od czasu do czasu mieszając. Pozostałe warzywa kroimy w kostkę i podsmażamy na łyżce masła. Dodajemy do nich przecier, smażymy razem chwilę aż się skarmelizuje, podlewamy chochlą zupy i dodajemy całość do garnka z kapustą. Uzupełniamy rosółem jeśli zupa jest za gęsta. Gotujemy kolejne 20 minut. Na koniec doprawiamy musztardą, ewentualnie pieprzem i solą. Na talerzach na zupę dajemy kleks śmietany i posiekaną natkę. Można podać z chlebem.