

GÓRALSKA KWAŚNICA GOTOWANA NA WĘDZONCE



AGNIESZKA91



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

żeberka wędzone	20 dag
kiełbasa wędzona	20 dag
sok z kapusty	1 szkl
włoszczyzna	1 szt
grzyby suszone	4 szt
cebula	2 szt
ziemniaki	4 szt
mąka	2 łyżki
olej	2 łyżki
ząbek czosnku	2 szt
Liść laurowy suszony Prymat	2 szt
ziele angielskie	7 szt
majeranek	do smaku
sól	do smaku
Pieprz czarny ziarnisty Prymat	7 szt
kapusta biała	30 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Grzyby namocz w szklance zimnej wody. Żeberka opłucz, razem z kiełbasą pokrój na porcję. Oprósz mąką. W garnku rozgrzej olej. Włóż żeberka i kiełbasę, dolej 1,5 l wrzątku. Dołóż kapustę, wlej sok. Zagotuj. Włoszczyznę oczyść, umyj razem z cebulą pokrój w grubą kostkę. Warzywa wrzuć do garnka z żeberkami i kapustą. Dodaj listki laurowe, ziele angielskie i pieprz. Gotuj pod przykryciem około 50 minut. Grzyby ugotuj pokrój z wywarem dodaj do zupy. Ziemniaki obierz pokrój w kostkę ugotuj osobno w posolonej wodzie Dodaj do zupy 15 minut przed końcem gotowania. Dopraw roztartym czosnkiem, majerankiem i solą