Parzybroda troszkę inaczej

ILONAALBERTOS

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kapusta biała	1/2 sztuki
kapusta kiszona	1 garść
przecier pomidorowy	50 ml
ziemniaki	kilka sztuk
marchewka	2 sztuki
pietruszka	1 sztuka
mąka	1 łyżka
masło	1 łyżka
Majeranek suszony Prymat	
olej	
cebula	1 sztuka
żeberka	
boczek	20 dag
Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1 Żeberka lub inne mięso z kością wkładamy do garnka, zalewamy wodą, dodajemy przyprawy. Dodajemy poszatkowaną słodką kapustę.

KROK 2 Następnie stratą na jarzynówce marchewkę i pietruszkę oraz pokrojone w kostkę warzywa. Całość gotujemy do miękkości. Mięso z kością wyjmujemy, dodajemy pokrojoną kapustę kwaszoną. Mięso oddzielamy od kości i kroimy na kawałki. Dodajemy do zupy wraz z z przecierem.

KROK 3 Boczek lub cienką kiełbaskę kroimy w kostkę. Podsmażamy na rozgrzanym oleju i dodajemy do zupy.

KROK 4 Następnie na tym samym oleju podsmażamy cebulkę. Zupę zagęszczamy zasmażką przygotowaną z mąki i masła, doprawiamy do smaku solą i pieprzem, dodajemy majeranek.

KROK 5 Smacznego :)