

Kapuśniak Mazowiecki



MARIUSZ18



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

wołowina	25 dkg
kwas z kapusty	0.5 l
grzyby suszone	3-4
marchew	1
pietruszka	1
kapusta kwaszona	0,5 kg
mięso wieprzowe	20 (np. łopatka)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Gotujemy wszystko w 2 litrach wody. Można dodać do tego poszatowaną cebulę. Mięso i grzyby wyjąć po ugotowaniu i pokroić w drobną kostkę i wrzucić do wazy.. Kapuśniak można doprawić zasmażką z mąki i tłuszczu.