

Kapuśniak



ILONAALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

wywar z kości	1,5 litra
cebula	1 sztuka
kapusta kiszona	60 dag
boczek wędzony	5 dag
smalec	3 dag
mąka	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kapustę należy dobrze odcisnąć z soku i pokroić na drobno, przełożyć do garnka, dodać około 1 szklankę wody i zagotować. Gdy już kapusta się ugotuje należy dodać do niej wywar z kości. Ze smalcu i mąki należy przygotować zasmażkę i doprawić nią zupę. Boczek należy pokroić w kosteczkę i dodać do kapuśniaka. Cebulkę należy podpiec na ogniu i dodać do zupy. Całość doprawić do smaku solą i pieprzem. Wrzucić liść laurowy.