Doradca Smaku, odc. 10: Francuska zupa z kapustą

DORADCA SMAKU

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

kapusta biała	1 szt.
boczek wędzony	400 g
marchewka	2 szt.
ziemniaki	3 szt.
cebula	1 szt.
smalec	2 łyżki
czosnek	1 ząbek
Pieprz czarny ziarnisty Prymat	
rosół z kury	1 kostka
Przyprawa do bigosu i dań z kapusty Prymat	
Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1 Kapustę szatkujemy na półcentymetrowe kawałki.

KROK 2 Wrzucamy do garnka z gotującą się wodą i blanszujemy przez ok. 2 minuty.

KROK 3 Boczek kroimy w grube plastry.

KROK 4 Marchewki kroimy w plasterki, a ziemniaki w kostkę.

KROK 5 Cebulę siekamy w piórka. W garnku rozgrzewamy smalec i przysmażamy cebulę z czosnkiem, mieszamy. Dodajemy boczek i smażymy 3-4 minuty.

KROK 6 Następnie dodajemy odcedzoną kapustę, mieszamy i zalewamy wodą. Doprawiamy odrobiną soli, pieprzem ziarnistym oraz przyprawą do bigosu i dań z kapusty.

KROK 7 Gdy zupa zacznie się gotować dodajemy 1 kostkę rosołową.

KROK 8 Po 20 minutach dorzucamy marchewki, a po 3-4 minutach ziemniaki. Przykrywamy i gotujemy jeszcze 10 minut.

KROK 9 Serwujemy z plasterkiem boczku na wierzchu.