

Zupa kapuściana



RENATAZ-ET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kapusta biała	1 kg
marchew	0,5 kg
ziemniaki	0,5 kg
cebula	2 szt
margaryna	10 dag
Liść laurowy suszony Prymat	1 szt
kostka rosołowa	1 szt
kiełbasa cienka	20 dag
sól	do smaku
pieprz	do smaku
Gałka muskatołowa mielona Prymat	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kapustę poszatkować, obrane ziemniaki i marchewki pokroić w talarki, cebulę w piórka. Cebulę obsmażyć w połowie margaryny, dodać warzywa (kapustę, marchew, ziemniaki), przyprawy, pół litra wody, kostkę rosołową. Gotować pod przykryciem 40 minut. Kiełbasę pokroić w plasterki i obrumienić na reszcie tłuszczu. Rumianą dodać do zupy. Na końcu dodać gałkę muskatołową, doprawić solą i pieprzem do smaku.