

Zupa z kapustą



EWELINAPAC



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ziemniaki	200 gram
marchewka	2 sztuki
kapusta biała	0.5 główki
śmietana 12%	200 mililitrów
kostka rosołowa	3 kostki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

3 litry wody gotujemy z kostką rosołową. Ziemniaki myjemy, obieramy, kroimy w kostkę. Wrzucamy do wywaru, marchewkę ścieramy. Kapustę kroimy w kostkę. Wszystko gotujemy 50 minut. Doprawiamy śmietaną i przyprawiamy. Smacznego.