

Kapuśniak z kiszonej kapusty



KATE131



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kapusta kiszona	300 g
cebula	1 szt
marchewka	1-2 szt
boczek wędzony	100 g
czosnek	1-2 ząbki
Liść laurowy suszony Prymat	1 szt
ziemniaki	2-3 szt
kminek	1/2 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Boczek i cebulę pokroić i podsmażyć na patelni. Dodać kapustę, podsmażyć, potem podlać wodą i dusić. Dodać marchewkę startą na tarce i ziemniaki drobno pokrojone. Dodać kostkę i przyprawy. Gotować do miękkości. Doprawić wg uznania. Smacznego.