

Kapuśniak na żołądkach



PAULAC



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

żołądki drobiowe	35 dag
kapusta biała	1/4 główki
marchewka	1 szt
pietruszką korzeń	1 szt
seler	1/5 bulwy
ziemniaki	6 szt
sól i pieprz	do smaku
Kucharek przyprawa uniwersalna	do smaku
kostka drobiowa	2 szt
śmietanka do zup	3 łyżki
zielona pietruszka	trochę
por (biała część)	1 szt
przecier pomidorowy	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Oczyścić żołądki i wstawić w 2 litrach wody w głębokim garnku. Kapustę poszatковать i dodać do mięsa. Włożyć kostki rosółowe. Marchew obrać i pokroić w kostkę. Dodać do zupy wraz z całą pietruszką i selerem. Ziemniaki obrać i pokroić w kostkę dodać do zupy po 5 minutach od włożenia marchewki. Por pokroić w krążki i dodać do zupy. Kiedy ziemniaki robią się miękkie dodać przecier. Doprawić solą, pieprzem i Kucharkiem. Zupę zagęścić śmietaną i posypać natką pietruszki.