

Kapuśniak z rokpołem



AGNIESZKA/PICOLA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kapusta	1 główka
boczek wędzony	25 dkg
marchewka	4 szt.
cebula	1 szt.
pomidory	30 dkg
chleb	4 kromki
ziemniaki	3 szt
rokpol	20 dkg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Boczek pokroić w niewielką kostkę, zalać 2 litrami zimnej wody i gotować pół godziny. W tym czasie dodać pokrojone w paseczki marchewki, cebulę poszatowaną kapustę, sól i pieprz. Gotować dość intensywnie w odkrytym naczyniu 15 minut, po czym przykryć i gotować jeszcze pół godziny. Na 15 minut przed końcem gotowania dodać ziemniaki pokrojone w kostkę, a 5 minut przed końcem wrzucić podduszone i przetarte pomidory. Podając ułożyć na talerzu kromki chleba pokrojone w kostkę i po kawałku rokpoła. Zalać gorącą zupą i wymieszać aby ser się rozpuścił.