Kapuśniak miksowany + smażone ziemniaczki

HABIBI

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kapusta kiszona	350-400 g
marchewka	2-3 średnie
brokuł	mały
seler naciowy	2-3 łodygi
seler korzeniowy	kawałek
ćwiartki z kurczaka	2 średnie
cebula biała	śrdnia
por	kilka liści
Ziele angielskie całe Prymat	kilka kulek
Liść laurowy suszony Prymat	2-3
przyprawa uniwersalna	do smaku
Pieprz czarny mielony Prymat	do smaku
Smalec wieprzowy	3-5 łyżek
cebula biała	duża
ziemniaki ugotowane	
przyprawa w płynie	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1 Ćwiartki kurczaka zalać zimną wodą, dodać marchewkę, średnią cebulę, por, seler naciowy i korzeniowy, ziele angielskie, liście laurowe i przyprawą warzywną. Ugotować rosół. Pod koniec gotowania dodać brokuła. Rosół delikatnie odcedzić.

KROK 2 Kapustę zalać niewielką ilością wody i ugotować do miękkości.

KROK 3 Do miękkiej kapusty z wywarem dodać kilka kawałków marchewki, selera i całego brokuła. Dolać trochę rosołu.

KROK 4 Całość zmiksować na dowolną konsystencję - zupa nie musi być zmiksowana na krem.

KROK 5 Doprawić do smaku dużą ilością pieprzu.

KROK 6 Cebulę posiekać niezbyt drobno i usmażyć na smalcu doprawiając do smaku płyną przyprawą do zup. Całość dodać do kapuśniaku.

KROK 7 Ugotowane wcześniej ziemniaki (np. pozostałe z poprzedniego dnia) porozrywać widelcem na mniejsze kawałki i usmażyć na rumiano na smalcu.

KROK 8 Ziemniaki nałożyć do talerzy i zalać wkoło gorącym kapuśniakiem.