

Zupka z kapusty włoskiej



MARGO1



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kapusta włoska	1
ziemniaki w kostkę	
marchewka	3
Kostki rosółowe Kucharek	3

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wstawiamy najpierw całą wędzonkę , marchewkę , jak zacznie się gotować wrzucamy kostki rosółowe, kroimy kapustę w cieniutkie paseczki , dobrze płuczemy, sparzmy i wrzucamy do wędzonki, ścieramy marchewkę dużą i również dodajemy. Następnie wyjmujemy tą wędzonkę w trakcie gotowania i kroimy w kostkę , smażymy,aby były skwareczki, po usmażeniu wrzucamy z powrotem do garnka gotującego się .Wrzucamy ziemniaki pokrojone w kostkę , solimy i pieprzymy.I gotowe.