Kwaśnica z ziemniakami



JAGODA5913

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

ziemniaki	400 g
kapusta kiszona	300-400 g
marchewka	1-2 szt
pietruszka	1 szt
seler	1/4 szt
Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat	1 łyżeczka
Pieprz czarny mielony Prymat	1/2 łyżeczki
Liść laurowy suszony Prymat	2 szt
ziele angielskie	3-4 ziarenka
kości	200 g
woda	2,5 litra
masło	1 łyżka
mąka	2 łyżki
natka pietruszki	1/2 pęczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1 Kości i pokrojone na kawałki marchewki ,seler ,pietruszkę zalać wodą . Dodać ziele angielskie ,liść laurowy.

KROK 2 Ziemniaki obrać ,opłukać i pokroić w kostkę i dodać do garnka z warzywami . Całość posolić i gotować aż zmiękną składniki .

KROK 3 Wstawić na gaz do innego garnka kapustę kiszoną z dodatkiem wody i gotować do miękkości .

KROK 4 Kapustę kiszoną wyjąc z garnka ,odcisnąć delikatnie i pokroić trochę drobniej .

KROK 5 Dołożyć do garnka w którym gotowały się ziemniaki i jarzyny kapustę .
Wymieszać ,przyprawić pieprzem ,można wlać trochu kwaśnicy spod kapusty jeżeli ktoś lubi kwaśniejszą zupę .

KROK 6 Z mąki i masła przyrządzić zasmażkę ,rozpuścić wodą i wlać do zupy .
Posypać natką pietruszki .