

Kwaśnica z kabanosami



EWA WOJTASZKO



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kapusta kiszona	500 gram
sok z kapusty kiszonej	1 szklanka
grzyby suszone	70 gram
kabanos	100 gram
boczek wędzony	100 gram
bulion warzywny	750 ml
marchew	1
cebula	1
ziemniaki	2-3
sól i pieprz	
masło	2 łyżki
Liść laurowy suszony Prymat	1
ziele angielskie	3-4
Pieprz czarny ziarnisty Prymat	3-4

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Grzyby zalej na noc wodą.

W garnku rozpuść 1 łyżkę masła, dodaj posiekaną cebulę i ją zeszklij. Następnie dodaj marchewkę startą na tarce o grubych oczkach oraz , pokrojone w kostkę ziemniaki. Smaż przez kilka minut. Warzywa zalej bulionem. Dołóż pieprz w ziarnach, ziele angielskie i liść laurowy. Przykryj i gotuj przez kilka minut.

Kapustę pokrój i podsmaż na maśle. Dodaj do gotującej się zupy. Do zupy dodaj również sok z kapusty, wodę w której moczyły się grzyby, oraz pokrojone grzyby. Gotuj przez ok. 15-20 minut.

Boczek pokrój w kostkę i smaż na patelni. Do boczku dodaj pokrojone kabanosy i smaż jeszcze przez chwilę. Boczek wraz z kabanosami dodaj do zupy. Dopraw do smaku solą i pieprzem.

U mnie zupa jest zawsze lekko pikantna.

