

Kapuśniak z białej kapusty z pomidorami :



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

1udko z kurczaka,25 dag cienkiej kiełbasy typu śląska,¼ małej główki kapusty (najlepiej młodej)

4 średnie ziemniaki ,2 łyżeczki kminku,1 łyżka usiekanego koperku

przyprawa uniwersalna

bulion	1 kostka
marchew	2 szt.
pietruszka	1 szt.
seler	1/8 szt.
pomidor	2 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kurczaka podzielić na kawałki . Kapustę pokroić drobno w paski , a ziemniaki w ósemki .
Marchewkę pokroić w talarki .Do garnka włożyć kurczaka ,pokrojoną w pół plasterki kiełbasę ,
kapustę , warzywa , pokrojone ziemniaki . Zalać wodą . Dodać Bulionetki i kminek . Gotować na
średnim gazie przez 45-60 minut. Wyjąć mięso i warzywa (pokrojona marchew zostaje)
Pomidory sparzyć , obrać ze skóry i pokroić w kostkę .Wrzucić do zupy .Gotować 10 minut.
Doprawić zupę przecierem pomidorowym i pozostałymi przyprawami .
Obrać mięso z udka z kości , skórek i chrząstek i włożyć do zupy .Wsypać koperek.