

Rumpuć



R'N'G KITCHEN



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Składniki:

wołowina	500 gramów
łopatka wieprzowa	500 gramów
boczek wędzony	300 gramów
kapusta kiszona	500 gramów
kapusta włoska	0.25 sztuka
ziemniaki	500 gramów
cebula	2 sztuki
marchew	3 sztuki
masło 82%	150 gramów
jabłka kwaśne	2 sztuki
koncentrat pomidorowy	190 gramów
Liść laurowy suszony Prymat	2 sztuki
Ziele angielskie całe XXL	3 sztuki
kminek Prymat	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do dużego garnka wlałem wodę. Dodałem pokrojoną w kostkę wołowinę, sól, liść laurowy i ziele angielskie. Na oleju przesmażyłem pokrojoną w kostkę łopatkę, boczek wędzony i cebulę. Dodałem do wywaru. Następnie dodałem obrane warzywa: poszatowaną białą kapustę, rozdrobnioną kapustę kiszoną, pokrojoną w kostkę marchewkę i ziemniaki. Na koniec dodałem przecier pomidorowy i pokrojone kawałki kwaśnego jabłka. Zupę doprawiłem solą, pieprzem i kminkiem.