

zupa z kapusty włoskiej



AGATA1722



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

40 dag kapusty włoskiej

3 dkg mąki

20 dkg kiełbasy

0,1 litra śmietany

kminek

sól

tłuszcz 3 dkg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kapustę poszatkować i dusić w gorącym tłuszczu. Posypać mąką. Po uduszeniu zalać wodą i dodać pokrojoną w plasterki kiełbasę. Do smaku przyprawić solą i kminkiem. Gdy składniki będą miękkie dodać śmietany. Gotować jeszcze przez chwilę.