

Kapuśniak z kwaszonej kapusty



RENATAZ-ET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

boczek wędzony	20 dag
kapusta kwaszona	50 dag
marchew	2 szt
cebula biała	2 szt
słonina wędzona	5 dag
mąka	1 łyżka
czosnek ząbki	2 szt
Liść laurowy suszony Prymat	1 szt
sól	do smaku
cukier	do smaku
zielenina	4 łyżki
Papryka słodka mielona Prymat	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wędzonkę zalać wrzącą wodą i gotować w przykrytym rondlu. Po 10 minutach dodać kapustę, utartą marchewkę, liść laurowy, ugotować. Cebulę obrać, pokroić w kostkę i podrumienić na jasno złoty kolor ze słoniną. Dodać mąkę, lekko podsmażyć, rozprowadzić zimną wodą i wlać do wrzącej zupy, zagotować. Wyjąć boczek, pokroić na porcje. Zupę przyprawić do smaku rozartym czosnkiem z solą, papryką i odrobiną cukru. Posypać zieleniną.