

## Kapuśniak z ziemniakami



**MONIKA193**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

|                                    |            |
|------------------------------------|------------|
| <b>żeberka</b>                     | 50 dkg     |
| <b>kiełbasa śląska</b>             | 2 sztuki   |
| <b>kapusta kiszona</b>             | 25 dkg     |
| <b>cebula biała</b>                | 1 sztuka   |
| <b>marchew</b>                     | 1 sztuka   |
| <b>pietruszka</b>                  | 1 sztuka   |
| <b>seler</b>                       | 1/2 sztuki |
| <b>pieprz</b>                      | 3 ziarenka |
| <b>ziele angielskie</b>            | 2 ziarenka |
| <b>Liść laurowy suszony Prymat</b> | 2 sztuki   |
| <b>smalec</b>                      | 1 łyżka    |
| <b>mąka</b>                        | 1 łyżeczka |
| <b>sól</b>                         | do smaku   |
| <b>ziemniaki</b>                   | 2-3 sztuki |
| <b>pieprz mielony</b>              | do smaku   |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Żeberka wypłukać, zalać wodą i ugotować wywar. Kapustę pokroić, zalać wodą i ugotować. Do gotujących się żeberek dodać startą na grubej tarce jarzynę oraz liść, ziele i pieprz. Kiełbaskę pokroić w drobną kostkę i usmażyć na smalcu. Dodać do wywaru. Dodać również pokrojone w kostkę ziemniaki (pod koniec gotowania). Kiedy ziemniaki się ugotują doprawiamy i dodajemy ugotowaną kapustę. Można dodać zasmażkę.

