kwaśnica troche góralska

EWELINA_B1

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mięso wieprzowe	1/2 kg
cebula biała	
mąka	2 łyzki
masło	2 łyżki
śmietana	100 ml
kilka ziarenek pieprzu i ziela angielskiego	
sól, pieprz	
Majeranek suszony Prymat	
kapusta	1/2 kiszona

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso i cebule pokroić w kostkę, przesmażyć. W garnku zagotować ok 3 l wody, dodać ziarekna pieprzu i ziela. Do wywaru dodać mięso i cebulę, gotować chwilę, następnie dodać kapustę i gotować aż wszystko będzie miękkie. Przyprawić solą i pieprzem, dodać majeranek. Z mąki i masła zrobić zasmażke dodać do zupy. Na koniec wlać śmietanę, chwilę pogotować.
Podawać z ugotowanymi ziemniakami.