

# Kapuśniak



**KALUSIAA1989**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

## SKŁADNIKI

<b>żeberka wędzone</b>	3
<b>kapusty kiszonej</b>	300 g
<b>ziemniaki</b>	3
<b>marchewki</b>	2
<b>kaszy jęczmiennej</b>	3 łyżki
<b>bulion</b>	1 kostka

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Zagotować ok. 3 litrów wody, dodać kostkę bulionową, włożyć żeberka lub boczek, obrane i pokrojone ziemniaczki i marchewkę - gotować 15 min. Kaszę przepłukać pod bieżącą wodą, dodać do wywaru, kapustę pokroić, dodać do reszty - gotować jeszcze 20 min. Doprawić solą, pieprzem i od razu podawać kapuśniaczek z kawałkiem mięska,