

Zupa z kapusty



AGATA17KO



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

wieprzowina	50 dag
biała kapusta	1 główka
marchew	2-3 sztuki
cebula	2 sztuki
ziemniaki młode	3-4 sztuki
margaryna	1 łyżka
mąka	1 łyżka
pomidory	3-4 sztuki
koperek	pęczek
sól, pieprz, papryka w proszku	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wieprzowinę podgotować wieczorem w lekko osolonej wodzie i pozostawić w chłodnym miejscu do następnego dnia. Do rosółu dodać poszatowaną grubo kapustę, pokrajane w krążki marchewki oraz cebulę pokrajaną w kostkę. Wszystkie składniki ugotować do miękkości. Mięso wyjąć, pokrajać w kostkę i włożyć z powrotem do zupy. Zupę można zagęścić zasmażką zrobioną na tłuszczu i mąki lub 2 łyżkami płatków jęczmiennych. Doprawić do smaku solą, pieprzem i papryką. Na samym końcu gotowania dodać do zupy obrane ze skórki pomidory. przed podaniem posypać wszystko koperkiem