

zupa z kwasu kapusty kiszzonej(pozostałej z odlania gotowanej kapusty)



MAGDALENA78



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

włoszczyza	1 pęczek
ziemniaki	6 sztuk
śmietana 18 proc	1 kubek
przyprawa do potraw Kucharek	do smaku
sól do smaku	
mąka pszena	2 łyżki
olej do smażenia	
przyprawa do zup w płynie	do smaku
woda	1 (z kapusty)
cebula	1 sztuka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kiedy zostanie nam woda odlana z kapusty podczas gotowania nie wylewajmy jej, możemy przyrządzić pyszną zupę.

Włoszczyznę obrać, umyć, zetrzeć na tarce, ziemniaki obrać, pokroić w kostkę, zalać 6 szklankami wody, dodać przyprawę Kucharek do smaku, gotować do miękkości. kiedy warzywa będą miękkie, dolać wodę z kapusty (trzeba dodać indywidualnie do smaku), mąkę rozprowadzić w kubeczku małą ilością wody zimnej tak żeby miała konsystencję gęstej śmietany, dodać do gotującej zupy tak aby ją zagęścić. Zdjąć zupę z gazu, zabielić śmietaną do smaku. na patelni rozgrzać 2 łyżki oleju, wrzucić pokrojoną drobno cebulę, podsmażyć ale trzeba uważać żeby nie zrumienić za mocno bo będzie gorzka, dodać do zupy. W wersji niewegetariańskiej można do cebuli dodać pokrojony boczek i smażyć razem. Dodać sól, pieprz, przyprawę do zup do smaku. Ten przepis jest o tyle trudny, że każdy musi sam wyczuć ile wody z kapusty musi dodać, bo każda kapusta ma inny smak, jedna jest bardziej kwaśna, druga mniej. Polecam:))