

Kapuśniak z fasolą



ASERET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kapusta biała	1/2 główki
włoszczyzna	1 pęczek
masło	2 łyżki
mąka	1 łyżka
pomidory	1 lub 2 (w zależności od wielkości) szt
śmietana	1/2 szklanki
fasolka perłowa	garść
cebula	1 średniej wielkości
parówki	20 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Oczyścić i obrać włoszczyznę, ugotować ją wraz z pomidorami i cebulą. Cienko poszatkować kapustę i dusić pod przykryciem, dodając masło i 2 łyżki wody.

Tymczasem w oddzielnym naczyniu, ugotować fasolkę perłową, wcześniej zalewając ją 2 szklankami zimnej wody.

Gdy wszystko będzie miękkie, połączyć wszystkie składniki w następujący sposób: najpierw przecedzić wywar z warzyw do innego garnka, przetrzeć pomidory i cebulę do zupy, potem wrzucić uduszoną kapustę i ugotowaną fasolkę, dolewając wywar z jej gotowania. posolić do smaku, podprawić śmietaną roztrzebaną z mąką. Przed samym podaniem włożyć do zupy obrane ze skórki i pokrojone w talarki kiełbaski.

Rada:

do zupy można dodać majeranek, który ułatwia trawienie, zwłaszcza gdy wśród składników potrawy znajduje się fasola.

