

Kapuśniak biały



MONIKA192



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

wywaru z mięsa i warzyw	1,5 litra
kapusty	0,5 kg
boczku	10 dag
pieczarek	8
cebule	2
mąki	2 łyżki
masła	1 łyżka
natka pietruszki	1
majeranku	szczypta
przyprawy do zup	szczypta
sól i pieprz	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kapuste drobno posiekać. W dużym garnku zalać kapustę wodą i dodać masło. Dusić do miękkości. Boczek pokroić i częściowo stopić na patelni. Pieczarki i cebulę drobno pokroić, dodać do boczku i usmażyć. Połączyć z mąką i lekko zrumienić. Wymieszać z wywarem i kapustą. Gotować, doprowadzając do wrzenia. Doprawić przyprawami do smaku i chwilę podgotować.

Smacznego!!!!