

Zupa z młodej kapusty



ILONAALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ziemniaki	30-40 dag
marchewki	2 sztuki
pietruszka	1 sztuka
cebula	1 sztuka
bulion drobiowy	1,5 litra
wędzony boczek	15 dag
koperek	3- 4 łyżki
kapusta	1 młoda

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki, marchewki i pietruszkę oczyścić, opłukać i pokroić w kostkę. Kapustę poszatковать bardzo drobno. Bulion należy zagotować, dodać do niego wcześniej przygotowane warzywa, następnie poszatowaną kapustę i gotować do miękkości. Boczek pokroić w kostkę i podsmażyć na patelni(można podsmażyć na łyżce tłuszczu). Podsmażony boczek dodać do kapusty i pogotować przez kilka minut. Pod koniec gotowania doprawić do smaku i posypać posiekanym koperkiem.