

Parzybroda z chorizo

data aktualizacji: 2020.03.26 autor: Redakcja



Składniki:

- ½ - główki białej kapusty
- 1 łyżka - masła klarowanego
- 1 - marchewka
- 1 - pietruszka
- ½ - selera
- 1 - cebula
- 4 - ziemniaki
- kilka ziarenek ziela angielskiego
- 2 - liście laurowe
- 200 g - kiełbasy chorizo
- sól
- pęczek koperku

Przygotowanie:

Kapustę pokroić. W garnku rozgrzać masło. Wrzucić pokrojone w kostkę warzywa korzeniowe.

Gdy się podsmażą, dodać posiekaną cebulę oraz pokrojone w kostkę ziemniaki. Dorzucić kapustę. Zalać wodą, przyprawić ziele angielskim i liściem laurowym, posolić, wymieszać, przykryć i gotować do miękkości przez mniej więcej ½ godziny.

Kiełbasę pokroić na mniejsze kawałki, usmażyć na suchej patelni. Dodać do zupy. Wymieszać i gotować jeszcze przez chwilę. Dorzucić posiekany koperek i od razu podawać.

Na talerzu można udekorować gałązką koperku.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/35070-parzybroda-z-chorizo>