

Kapuśniak

data aktualizacji: 2020.06.04 autor: Redakcja



Składniki:

- młoda kapusta
- 3 młode ziemniaki
- kostki cielęce lub schabowe
- 15 dag boczku wędzonego
- 2 pomidory
- 3 liście laurowe
- 5-7 ziaren ziela angielskiego
- łyżka mąki
- łyżka masła
- sól

Wykonanie:

Kostki umyć, zalać wodą i gotować ok. 45 min pod przykryciem. Posolić. Po tym czasie wkroić obrane ze skórki pomidory, gotować ok. 10 min.

Dodać poszatowaną kapustę, liście laurowe i ziele angielskie.

Obrać ziemniaki i pokroić w drobną kostkę, gotować osobno w osolonej wodzie. Gdy będą miękkie, dodać je wraz z wodą do zupy.

Boczek pokroić, podsmażyć, dodać do kapuśniaku.

Z masła i mąki zrobić rumianą zasmażkę, dodać do zupy i doprowadzić do wrzenia.

Na koniec doprawić solą do smaku. Jeśli kostki będą mięsne, można je obrać i mięso dodać do zupy.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/35782-kapusniak>