

Kapuśniak

Składniki

- 400 g kapusty kiszanej
- 500 g żeberek wieprzowych
- 300 g karczku wieprzowego
- 4 ziemniaki
- 2 marchewki
- 1 pietruszka
- 1/4 selera
- 2 listki laurowe
- 3-4 ziarenka ziela angielskiego
- 1 łyżeczka papryki w proszku
- ziarna pieprzu
- sól

Gotowanie

1. Pokrój żeberka i karczek w paski. Następnie wrzuć je do dużego garnka i zalej 2 l zimnej wody. Gdy mięso się zagotuje dodaj liście laurowe, kilka ziaren ziela angielskiego i pieprzu.
2. Marchew, pietruszkę i seler zetrzyj na tarce o grubych oczkach. Gdy mięso będzie już miękkie do garnka dorzuć starte warzywa. Gotuj około 10 minut.
3. Do wywaru dodaj pokrojoną w krótsze wstęgi kapustę (jeśli kapusta jest bardzo kwaśna, możesz odcisnąć ją nieco z wody).
4. Obierz i pokrój w kostkę ziemniaki i ugotuj je w oddzielnym garnku. Następnie dodaj je do kapuśniaku.
5. Dopraw solą do smaku oraz dodaj odrobinę słodkiej papryki w proszku. Pod koniec gotowania spróbuj, czy kapuśniak nie jest za kwaśny. Możesz dodać odrobinę cukru. Całość gotuj około 40 minut.

From:

<https://wiki.madenet.pl/> - **Moje wiki**

Permanent link:

<https://wiki.madenet.pl/doku.php?id=przepisy:zupy:kapusniak>

Last update: **2017/02/18 17:27**

