




Kapuśniaczek z młodej kapusty na wieprzowinie

 Tylko z Natury

Polecane na: [zupa](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 70 min

 łatwy

 1 porcja

Składniki:

- główka młodej kapusty - 1 szt.
- marchewka - 2 szt.
- pietruszka - 1 szt.
- ziemniaki - 4-6 szt.
- pomidory - 2 szt.
- mięso wieprzowe (żeberka lub łopatka) -
- posiekany szczypiorek - 1 łyżka
- posiekany koperek - 1 łyżeczka
- sól morską, pieprz czarny mielony - do smaku
- olej do smażenia - 2 łyżka
- cebula - 1/2 szt.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mięso umyć, podzielić na części, przyprawić solą i pieprzem, zrumienić na rozgrzanej patelni. Do mięsa w połowie smażenia dodać pokrojoną w kostkę cebulę, która się zeszkli. Następnie wrzucić wszystko do osolonej gotującej się wody.

Poszatkować kapustę, marchewkę oraz pietruszkę zetrzeć na tarce o grubych oczkach, pomidory obrać ze skórki i pokroić w kostkę. Tak przygotowane warzywa dodać do mięsa, gotować ok. 30 minut. W tym czasie obrać i pokroić w kostkę ziemniaki dodać do zupy i gotować do miękkości. Na krótko przed końcem gotowania dodać posiekany szczypiorek i koperek, doprawić zupę do smaku solą i pieprzem.