




## Kapuśniak z warzywami

 dorotaR

Polecane na: [zupa](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 30 min

 łatwy

 4 porcje

### Składniki:

ziemniaki - 4 szt.

marchew - 1 szt.

pietruszką - 1 szt.

cebula - 1 szt.

kapusta kiszona - 25 dag

smalec lub inny tłuszcz - 1 łyżka

mąka - 1 łyżka

sól - do smaku

pieprz - do smaku

liść laurowy - 2 szt.

ziele angielskie - 2 szt.

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Ziemniaki obieramy, myjemy i wrzucamy do garnka. Zalewamy wodą, dodajemy liść laurowy i ziele angielskie i włączamy ogień.

Marchewkę obieramy, ścieramy na tarce jarzynowej o grubych oczkach i wrzucamy do zupy.

Pietruszkę również obieramy, ścieramy na tarce jarzynowej i dodajemy do zupy.

Gotujemy wszystko ok. 10 min.

Dodajemy posiekana kapustę kiszoną, sól i pieprz.

Cebulę obieramy, siekamy drobno i szklimy na rozgrzanym smalcu. Do cebuli dodajemy mąkę, mieszamy i zasmażkę rozprowadzamy w zupie.

Gotujemy wszystko jeszcze kilka minut.