Zupa na kwaszonej kapuście

Tylko z Natury

Polecane na: **zupa**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

0 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

- udko z kurczaka - 1 szt.
- mięso wołowe - 200 g
- kiełbasa wiejska - 250 g
- marchew - 3 szt.
- ziemniaki - 4-5 szt.
- cebula - 1 szt.
- kapusta kwaszona - 250 g
- pieczarki - 4-5 szt.
- pietruszka korzeń - 1 szt.
- papryka czerwona - 1/2 szt.
- kminek - 1/2 łyżeczka
- tymianek - 1/2 łyżeczka
- rozmaryn - 1/2 łyżeczka
- ziele angielskie - 4 szt.
- liść laurowy - 4 szt.
- sól, pieprz - do smaku
- olej do smażenia - 1 łyżka
- natka pietruszki - 1-2 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mięso opłukać i zalać zimną wodą, dodać sól, liście laurowe i ziele angielskie, zagotować. Podczas gotowania zbierać burzyny, zmniejszyć ogień do min. . Ziemniaki obrać i pokroić w kostkę, ugotować w oddzielnym garnku w osolonej wodzie. Cebulę obrać, pokroić w kostkę i zeszklić, dodać do zupy. Kiełbasę, marchew i pietruszkę pokroić w talarki, paprykę w słupki, a pieczarki w ósemki - dodać do zupy. Kapustę odcisnąć z nadmiaru kwasu (gdyby była za kwaśna opłukać ją w zimnej wodzie) pokroić i dodać do zupy. Przyprawić kminkiem, tymiankiem, rozmarynem. Całość gotować do miękkości poszczególnych składników. Dodać ugotowane wcześniej ziemniaki wraz z wodą gdy zupa będzie zbyt gęsta, w razie konieczności doprawić solą i pieprzem, zagotować, posypać natką pietruszki.