



Kapuśniak z kimchi i chorizo

 My Little Food Safari

Polecane na: [jednogarnkowe](#), [zupa](#)

Warto wiedzieć:

 45 min

 1 porcja

Składniki:

kimchi - 500 g

chorizo - 300 g

ziemniaki - 5-6 szt.

marchewki - 2 szt.

liście laurowe - 2 szt.

ziarenek ziela angielskiego - kilka

kwaśna wiejska śmietana - 200 g

sól morską - - do smaku

pieprz kolorowy - - do smaku

natka selera naciowego - - trochę

Dodatkowe info:

Tradycyjny kapuśniak ugotowałam na hiszpańskiej kiełbasie chorizo i koreańskiej kiszzonej kapuście pekińskiej (kimchi). Wyszła bardzo rozgrzewająca i pikantna zupa. Smakiem przypomina tradycyjny kapuśniak jednak dodatki chorizo i kimchi sprawiły, że jest bardziej pikantna i rozgrzewająca.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ziemniaki obieramy, kroimy w cienkie słupki. Marchewki obieramy obieraczką, tak by uzyskać cienkie paski. Chorizo obieramy i kroimy w plasterki. Ziemniaki, marchewki i chorizo przekładamy do garnka, wstępnie solimy, dodajemy liście laurowe i ziela angielskie. Zalewamy wodą. Gotujemy, aż ziemniaki będą miękkie.

Dodajmy kimchi, gotujemy około 15 minut.

Doprawiamy śmietaną, zagotowujemy.

Doprawiamy do smaku solą i pieprzem.

Posypujemy natką selera naciowego.