




Kapuśniak

 MagdalenaKK

Polecane na: [zupa](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 180 min

 1 porcja

Składniki:

bulion mięsny - 2-2,5 litr
kapusta kiszona - 500 g
aromatyczna kielbasa, np.
czosnkowa - 1 szt.
średnie ziemniaki - 5 szt.
kawałek boczku - - do smaku
kawałek selera - - do smaku
korzeń pietruszki - 1 szt.
marchewki - 2 szt.

cebula - 1 szt.
świeża natka pietruszki - 0,5 pęcz.
kawałek pora - - do smaku
kulki ziela angielskiego - 3-4 szt.
liść laurowy - 1-2 szt.
suszony majeranek - 1 łyżka
ząbki czosnku - 2-3 szt.
sól, pieprz - - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Marchew, pietruszkę, seler i ziemniaki obrać ze skórki, a następnie pokroić w kostkę. Por pokroić na półplasterki. Natkę pietruszki drobno posiekać. Całość wrzucić do garnka i zalać bulionem. Dodać liście laurowe, ziele angielskie i przyprawy. Gotować na małym ogniu. Kiedy warzywa lekko zmiękną dodać poszatowaną kapustę kiszoną. Gotować na małym ogniu, aż kapusta zmięknie.

KROK 2: Pokrój boczek w większą kostkę, a kielbasę w plasterki. Podsmaż mięso na patelni. Następnie dodaj pokrojoną cebulę. Chwilę przed końcem dodaj posiekany czosnek. Całość dodać do zupy i chwilę pogotować. Następnie dodać rozarty w dłoniach majeranek i ewentualnie poprawić jeszcze do smaku.