



## Wegański kapusniak

 dorotaR

Polecane na: **zupa**

Kuchnia (region): **polska**

### Warto wiedzieć:

 25 min

 łatwy

 4 porcje

### Składniki:

kiszona kapusta - 25 dag  
marchew - 2 szt.  
pietruszka - pęk  
ziemniak - 4 szt.  
ziele angielskie - 4 szt.

liść laurowy - 2 szt.  
sól - do smaku  
pieprz - do smaku  
cebula - 1/2 szt.  
oliwa - 1 łyżka

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Ziemniaki obieramy, myjemy, kroimy w kostkę i wrzucamy do garnka. Dodajemy ziele angielskie i liście laurowe, zalewamy wodą i gotujemy. Marchew i pietruszkę obieramy, myjemy i ścieramy na tarce jarzynowej o dużych oczkach, dodajemy do zupy. Cebulę obieramy, siekamy i szklimy na oliwie, dodajemy do zupy. po 15 minutach gotowania dodajemy posiekaną kapustę kiszoną i gotujemy jeszcze 10 min. Doprawiamy do smaku solą i pieprzem.