



## Zalewajka na kwaszonej kapuście babci

 Tylko z Natury


Polecane na: [zupa](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 60 min

 łatwy

 8 porcji

### Składniki:

kapusta kiszona - 40 dag

ziemniaki średniej wielkości - 5-6 szt.

kielbasa swojska - 30 dag

czosnek - 2 ząbek

bulion drobiowo-wołowy - 2 litr

liść laurowy - 3 szt.

ziele angielskie - 3 szt.

śmietana - 2-3 łyżka

mąka razowa - 1 łyżka

sól, pieprz czarny mielony - do smaku

boczek surowy - 10 dag

cebula - 1/2 szt.

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Kapustę opłukać i dobrze wycisnąć. Można ją pokroić na drobniejsze kawałki. Zalać zimną wodą i zagotować. Odcedzić i czynność powtórzyć. Po ugotowaniu należy spróbować czy nie jest kwaśna. Jeżeli jest zbyt kwaśna należy ją odcedzić i wycisnąć z wody. Jeżeli nie pozostawić z wodą do późniejszego wykorzystania.

Ziemniaki obrać, umyć i pokroić w kostkę. Ugotować w bulionie wraz z kielbaską pokrojona w plastry oraz rozdrobnionym czosnkiem, ziele angielskim i liśćmi laurowymi.

Gdy ziemniaki będą miękkie dodać ugotowaną dwukrotnie kapustę wraz z wodą, w której się gotowała jeżeli nie jest za kwaśna. Całość gotować ok. 10 minut by smaki się połączyły. Przyprawić solą i pieprzem do smaku.

Śmietanę wraz z mąką i wodą roztrześć by nie było grudek, zahartować gorącym wywarem i zaprawić zupę. Zagotować.

Moja mama, babcia i ich babcie, gdyż ten przepis w naszej rodzinie jest od pokoleń jeszcze tę zupę krasily - tj. należy surowy boczek pokroić na małe kawałki i topić na patelni, aż się zrobią skwarki, następnie w tym tłuszczu należy zeszklić połówkę cebulki i całość wlać do zupy.