




Zupa kapuściana z kminkiem

 dorotaR

Polecane na: [zupa](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 30 min

 łatwy

 4 porcje

Składniki:

kapusta biała - 1/4 szt.
ziemniaki - 5 szt.
marchew - 1 szt.
pietruszka - 1 szt.
ziele angielskie - 5 szt.
liść laurowy - 1 szt.

kminek - pół łyżeczka
sól -
pieprz -
oliwa - 1 łyżka
cebula - 1 szt.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ziemniaki obieramy, myjemy i kroimy w kostkę, dodajemy do garnka. Kapustę szatkujemy dość drobno i dodajemy do garnka. Marchew i pietruszkę obieramy, myjemy, kroimy w kostkę i dodajemy do garnka. Warzywa w garnku zalewamy wodą. dodajemy kminek, ziele angielskie i liść laurowy i gotujemy. Cebulę kroimy w kostkę. Rozgrzewamy patelnię z oliwą i szklimy na niej cebulę. Kiedy cebula będzie szklista dodajemy ją do zupy. Gotujemy aż warzywa będą miękkie. Doprawiamy solą i pieprzem do smaku.