



Zupa ziemniaczana z włoską kapustą

 Renixx

Polecane na: [zupa](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 70 min

 1 porcja

Składniki:

mięso wieprzowe z kością -
250-300 g
ziemniaki - 250-300 g
marchewka - 1 szt.
pietruszką - 1 szt.
por średni - 1 szt.
kapusta włoska - 1/4 szt.

liść laurowy - 2-3 szt.
olej lub oliwa - 2-3 łyżka
mąka pszenna - 2 łyżka
sól, pieprz, sos sojowy - - do
smaku
posiekana natka pietruszki - -
trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mięso umyć, włożyć do garnka, dodać liście laurowe, odrobinę soli, zagotować, pozbierać szumowiny. Ziemniaki obrać i pokroić w kostkę. Obraną marchewkę i pietruszkę zetrzeć na tarce o dużych oczkach. Kapustę umyć i poszatковать.

KROK 2: Do pół miękkiego mięsa wsypać pokrojone ziemniaki i starte warzywa. Po 10 minutach dodać pokrojony por i gotować do miękkości.

KROK 3: 5 minut przed końcem gotowania wsypać poszatowaną kapustę.

KROK 4: Z mąki i oleju zrobić zasmażkę, ostudzić. Wymieszać z odrobiną zimnej wody, połączyć z zupą, zagotować. Doprawić do smaku solą, pieprzem i sosem sojowym.

Przed podaniem posypać posiekaną natką pietruszki.