



Tekst i zdjęcie: **Lenka86** - Szef Kuchni (1295)

Zupa z kapusty włoskiej na mięsie

Danie podajemy z chlebem razowym

Składniki:

- warzywa, 15 dag
- wieprzowina , 25 dag
- kapusta włoska, 40 dag
- ziemniak, 40 dag
- śmietana, 1 szkl.
- mąka , 4 dag
- ząbek czosnku, 3 szt.
- sól, 1 szczypta

Sposób przygotowania:

Mięso opłukać i pokrajać na małe kawałki. 2,5 litra wody zagotować, dodać mięso i powoli ugotować. Warzywa umyć, oczyścić, opłukać i zetrzeć. Kapustę opłukać i pokrajać na grubą kostkę. Starte warzywa i kapustę włożyć do zupy z mięsem, ugotować w odkrytym naczyniu, jeżeli potrzeba, uzupełnić odparowaną wodę. Ziemniaki umyć, obrać, pokrajać na kawałki. Gdy mięso jest już całkiem miękkie, do zupy dodać ziemniaki, ugotować. Zupę podprawić śmietaną z mąką, zagotować, dodać pieprzu, soli i roztarty czosnek.

