



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

Zupa kaszubska

Nie tylko na kaszubach

Składniki:

- pomidor, 30 dag
- mąka , 3 dag
- śmietana, 1 szkl.
- kminek, 1 szczypta
- cebula, 5 dag
- kapusta cukrowa, 30 dag
- włoszczyzna, 25 dag
- kości, 25 dag

Sposób przygotowania:

Włoszczyznę i kości umyć, ugotować wywar, odcedzić. Poszatkowaną kapustę ugotować z cebulą i kminkiem w małej ilości wody, bez przykrycia. Ugotowaną kapustą dodać do wywaru. Mąkę rozmieszać w śmietanie, zupę podprawić śmietaną, mieszając zagotować, dodać sól. Pomidory opłukać i surowe przetrzeć do wazy, wymieszać z zupą (zamiast surowych pomidorów można w zimie dodać powidełka pomidorowe). Podawać z ziemniakami.

