



Tekst i zdjęcie: **Lenka86** - SzeF Kuchni (1295)  
**Zarzucajka z kapusty kiszanej**  
Nieskomplikowana zupka

**Składniki:**

- kapusta kiszona, 20 dag
- ziemniak, 50 dag
- woda, 1.5 l
- słonina, 5 dag
- kminek, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta

**Sposób przygotowania:**

Ziemniaki opłukać, obrać, pokrajać na części, zalać wrzącą wodą, dodać zmiażdżony kminek, ugotować, i rozgnieść pałką lub widelcem. Do ziemniaków dodać pokrajaną kapustę z sokiem, podgrzać, zupę posolić do smaku i okrasić słoniną z lekko zrumienioną cebulą.

