



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

Zupa ze słodkiej kapusty na mięsie z pomidorami

Pamiętać o uzupełnianiu parującej wody

Składniki:

- włoścyczna, 15 dag
- kapusta cukrowa, 50 dag
- cebula, 1 szt.
- pomidor, 60 dag
- przecier pomidorowy, 3 łyżk.
- śmietana, 1 szkl.
- mąka , 4 dag
- sól, 1 szczypta
- pieprz, 1 szczypta
- kości, 26 dag

Sposób przygotowania:

Zagotować 2,5 litra wody, włożyć opłukane mięso i powoli ugotować. Kapustę opłukać, zszatkować, cebulę obrać, drobno pokrajać. Gdy mięso będzie ugotowane, wyjąć je, obrać z kości, pokrajać na kawałki. Do zupy włożyć kapustę i cebulę, i powoli ugotować bez przykrycia, jeżeli potrzeba, uzupełnić odparowaną wodę. Pomidory opłukać, podzielić na części, włożyć do ugotowanej kapusty, szybko zagotować. Zupę podprawić: dodać do śmietany mąkę, rozmieszać, aby nie było grudek, wlać do zupy, zagotować, dodać soli i pokrajane mięso. Podawać z ziemniakami tłuczonymi.

