



Tekst i zdjęcie: **gumlaK** - Szef Kuchni (1055)

## **Kapuśniak z kapusty kwaszonej**

Można także zupę ugotować bez boczku i żeberek.

### **Składniki:**

- wywar z kości, 6 szkl.
- kapusta kwaszona, 30 dag
- cebula, 0.5 szt.
- tłuszcz, 3 dag
- mąka , 3 dag
- sól, 1 szczypta
- boczek wędzony, 10 dag

### **Sposób przygotowania:**

Do wrzącego wywaru włożyć kapustę i umyty boczek lub żi berka i razem gotować. Gdy boczek będzie miękki, wyjąć go pokrajać w kostkę. Cebulę obrać, pokrajać w drobną kostkę przysmażyć na tłuszczu, dodać mąkę, podrumienić, zrobić zasmażkę, podprawić kapuśniak. Doprawić do smaku, dodać pokrajaną wędzonkę i włoszczyznę. Kapuśniak podaje się z ziemniakami, okraszonymi tłuszczem: osobno lub pokrajanymi w kostkę i włożonymi do zupy.

