



przepisy.pl

Aromatyczny kapuśniak z kiszzonej kapusty



60 minut



6 osób



Średnie

Składniki:

- kapusta kiszona - 750 gramów
- włoszczyzna - 1 pęczek
- pieprz - 15 ziaren
- ziele angielskie - 6 ziaren
- liść laurowy - 3 sztuki
- jałowiec - 8 ziaren
- koper - 1 łyżka
- ziemniaki - 1 kilogram
- koncentrat pomidorowy - 1 łyżka
- woda - 5 litrów
- Delikat przyprawa w płynie Knorr** - 1 łyżka

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Kapustę kroimy i gotujemy ok. 40 minut w 2 litrach wody z dodatkiem jałowca i nasion kopru.
2. W tym samym czasie przygotowujemy bulion: w 3 l wody gotujemy kość schabową oraz włoszczyznę z pozostałymi przyprawami.
3. W przecedzonym bulionie gotujemy 20 minut ziemniaki pokrojone w drobną kostkę. Następnie łączymy bulion z ziemniakami z kapustą i wywarem.
4. Dodajemy po łyżce koncentratu pomidorowego i Delikatu Knorr w płynie. Gotowe!

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl