



przepisy.pl

Gęsty jesienny kapuśniak



 45 minut  4 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Zaczynamy od przygotowania bulionu. Dodajemy do niego kurczaka, obrane: marchewkę, pietruszkę, selera i cebulę.
2. Gdy nabierze on już smaku dodajemy posiekaną kapustę kiszoną i kminek.
3. Zupę gotujemy na wolnym ogniu około 30 minut.
4. Następnie wyjmujemy kurczaka i obieramy z kości i chrząstek. Mięso dodajemy z powrotem do zupy i miksujemy blenderem na gładki krem.
5. Boczek kroimy w kostkę i przesmażamy na skwarki.
6. Zupę podajemy ze skwarkami i dużą ilością posiekanej natki pietruszki. Smacznego!

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