



Kapuśniak góralski

przepisy.pl



 90 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- kapusta kiszona - 300 gramów
- kości wędzone - 200 gramów
- Liść laurowy z Turcji Knorr** - 2 sztuki
- woda - 2 litry
- Ziele angielskie z Meksyku Knorr** - 3 ziarna
- Pieprz czarny z Wietnamu ziarnisty Knorr** - 6 ziaren
- Rosół z kury Knorr** - 1 sztuka
- Majeranek z krajów śródziemnomorskich Knorr**
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- marchewka - 1 sztuka

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

Sposób przygotowania:

1. Kapustę poszatkuj i zalej 2 l wody. Dodaj liść laurowy, ziele angielskie oraz pieprz.
2. Do kapusty dodaj wędzone kości i gotuj przez około 60 minut.
3. Po tym czasie dodaj do kapusty startą na tarce marchewkę. Ewentualnie uzupełnij płyn wodą.
4. Teraz dopraw zupę majerankiem, przeciśniętym czosnkiem i Rosolem z kury Knorr. Całość gotuj jeszcze około 20 minut na małym ogniu. Podawaj z wędzoną kostką i pieczywem.

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