



przepisy.pl

## Kapuśniak z boczkiem i kielbasą



 60 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- kapusta kiszona - 300 gramów
- Bulion na włoszczyźnie Knorr** - 1 sztuka
- boczek wędzony - 120 gramów
- kielbasa - 1 sztuka
- woda - 2 litry
- marchew - 1 sztuka
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- Liść laurowy z Turcji Knorr** - 2 sztuki
- Ziele angielskie z Meksyku Knorr** - 4 sztuki
- Pieprz czarny z Wietnamu ziarnisty Knorr** - 6 ziaren
- Majeranek z krajów śródziemnomorskich Knorr** - 1 szczypta
- Kminek z Polski Knorr** - 1 łyżeczka

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

### Sposób przygotowania:

1. Kapustę poszatkuj i zalej dwoma litrami wody. Dodaj liść laurowy, kminek, ziele angielskie oraz pieprz. Gotuj przez około 30 minut.
2. Po tym czasie dodaj do kapusty startą na tarce marchewkę.
3. Boczek i kielbasę pokrój w kostkę i podsmaż na patelni. Gdy będą rumiane, dodaj do zupy. Dopraw zupę majerankiem, przeciśniętym czosnkiem i kostką Bulionu na włoszczyźnie Knorr. Całość gotuj jeszcze około 20 minut na małym ogniu. Podawaj z pieczywem.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)