



# Kapuśniak z szynką

przepisy.pl



60 minut 4 osoby Łatwe

## Składniki:

- kapusta kiszona - 300 gramów
- szynka wieprzowa - 6 plastrów
- Rosół z kury Knorr** - 1 sztuka
- Liść laurowy z Turcji Knorr** - 2 sztuki
- Ziele angielskie z Meksyku Knorr** - 3 sztuki
- Pieprz czarny z Wietnamu ziarnisty Knorr** - 6 ziaren
- woda - 2 litry
- Majeranek z krajów śródziemnomorskich Knorr** - 1 szczypta
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- marchew - 1 sztuka
- Kminek z Polski Knorr** - 1 łyżeczka
- koncentrat pomidorowy - 2 łyżki
- olej do smażenia

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

## Sposób przygotowania:

1. Kapustę poszatkuj i zalej 2 l wody. Dodaj liść laurowy, kminek, ziele angielskie oraz pieprz. Gotuj przez około 30 minut.
2. Po tym czasie dodaj do kapusty startą marchewkę.
3. Szynkę pokrój w cienkie paski i podsmaż na patelni. Gdy będzie rumiana, dodaj do zupy.
4. Do zupy dodaj koncentrat i dokładnie wymieszaj. Teraz dopraw zupę majerankiem, przeciśniętym przez praszkę czosnkiem i kostką Rosołu z kury 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)