



Kapuśniak z wołowiną

przepisy.pl



 60 minut  5 osób  Łatwe

Składniki:

- kapusta kiszona - 300 gramów
- Szponder wołowy - 500 gramów
- Rosół szlachetny drobiowo-warzywny Knorr** - 2 sztuki
- woda - 2 litry
- marchewka - 1 sztuka
- Liść laurowy z Turcji Knorr** - 2 sztuki
- Ziele angielskie z Meksyku Knorr** - 3 sztuki
- Pieprz czarny z Wietnamu ziarnisty Knorr** - 6 sztuk
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- Majeranek z krajów śródziemnomorskich Knorr**

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

Sposób przygotowania:

1. Kapustę poszatkuj i zalej 2 litrami wody.
2. Dodaj startą na tarce marchewkę, pokrojone na mniejsze kawałki mięso, liść laurowy, ziele angielskie oraz pieprz. Gotuj przez około 30 minut.
3. Gdy mięso będzie miękkie, wyjmij je z zupy i odstaw do ostygnięcia.
4. Dopraw zupę majerankiem, przeciśniętym przez praskę czosnkiem i kostką Knorr. Całość zagotuj.
5. Mięso porwij palcami lub pokrój na mniejsze kawałki i dodaj do zupy. Gotuj jeszcze około 20 minut. Podawaj z pieczywem.

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