



przepisy.pl

## Kapuśniak ze słodkiej kapusty



 45 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- kapusta biała - 0.5 sztuk
- Rosół z kury Knorr** - 1 sztuka
- boczek wędzony - 120 gramów
- woda - 1.5 litrów
- cebula - 1 sztuka
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- Majeranek z krajów śródziemnomorskich Knorr** - 1 łyżeczka
- marchewka - 1 sztuka
- Liść laurowy z Turcji Knorr** - 2 sztuki
- Ziele angielskie z Meksyku Knorr** - 3 sztuki

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

### Sposób przygotowania:

1. Kapustę poszatkuj. Czosnek posiekaj, a cebulę pokrój w drobną kostkę.
2. W dużym garnku podsmaż pokrojony w kostkę boczek oraz cebulę i czosnek.
3. Gdy będą zrumienione, wlej 1,5 litra wody.
4. Dodaj poszatkowaną kapustę i startą na tarce marchewkę.
5. Na końcu dopraw zupę majerankiem, liściem laurowym, ziele angielskim i kostką Knorr. Gotuj, aż wszystko zmięknie. 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)