



 90 minut  8 osób  Średnie

## Składniki:

- nóżki wieprzowe - 2 sztuki
- Bulionetka drobiowa Knorr**
- kość od szynki - 1 sztuka
- golonki cielęce - 2 sztuki
- biała kapusta - 500 gramów
- ziemniaki - 250 gramów
- woda - 1.5 litrów
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr**
- Kminek z Polski Knorr** - 1 łyżka
- świeżo mielony czarny pieprz - 1 szczypta
- gałązki natki pietruszki - 3 sztuki
- ocet - 2 łyżki

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

## Sposób przygotowania:

1. Zagotuj w dużym rondlu nóżki, golonki i kość od szynki. Dodaj bulionetkę drobiową Knorr. Gotuj na wolnym ogniu przez 2 godziny.
2. Poszatkuj grubo kapustę. Zagotuj w oddzielnym rondlu wodę. Dodaj ocet, kapustę i gotuj przez 2 minuty. Odcedź i odstaw.
3. Wyjmij nóżki, golonki i kość z rosółu. Ostudź i obierz z tłuszczu. Oddziel mięso od kości, posiekaj i odstaw.
4. Obierz i pokrój ziemniaki w kostkę. Dodaj do rosółu kapustę, ziemniaki i gotuj przez 30 minut.
5. Dodaj kminek, przyprawę Knorr i posiekane mięso, następnie wlej śmietanę. Podawaj zupę posypaną zieloną pietruszką.