



# Kwaśnica na wołowinie

przepisy.pl



 60 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- wołowina - 200 gramów
- Rosół wołowy Knorr** - 2 sztuki
- Zasmażka błyskawiczna jasna Knorr** - 1 opakowanie
- woda-wrzątek - 1 litr
- posiekana cebula - 1 sztuka
- czerwona papryka - 1 sztuka
- przecier pomidorowy - 1 łyżka
- kapusta kiszona - 3 łyżki
- Kminek z Polski Knorr** - 0.5 łyżek
- Papryka słodka z Hiszpanii Knorr** - 1 szczypta
- sól do smaku - 1 szczypta
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- olej - 3 łyżki

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

## Sposób przygotowania:

1. Mięso pokrój w kostkę i podsmaż z cebulą na oleju. Dodaj paprykę, przecier oraz przyprawy.
2. Rozpuść kostki Rosołu wołowego Knorr w 1 litrze wrzątku, następnie duś przez 20 minut.
3. Posiekaj kiszoną kapustę i dodaj do zupy, duś kolejne 10 minut.
4. Wsyp zasmażkę Knorr i gotuj zupę jeszcze przez 1 minutę. Dopraw do smaku pieprzem oraz solą (jeśli uznasz to za konieczne) i podawaj.

---

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)