



przepisy.pl

# Kwaśnica z grzybami

 60 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- kapusta kwaszona - 200 gramów
- żeberka wieprzowe - 400 gramów
- marchew - 1 sztuka
- cebula - 1 sztuka
- grzyby suszone - 20 gramów
- ziemniaki - 3 sztuki
- Ziele angielskie z Meksyku Knorr** - 3 ziarna
- Liść laurowy z Turcji Knorr** - 2 sztuki
- Pieprz czarny z Wietnamu ziarnisty Knorr** - 5 ziaren
- woda - 2 litry

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

## Sposób przygotowania:

1. Mięso oczyść i wytnij porcje, wrzuć do wody, dodaj liść laurowy, ziele angielskie i kilka grzybów, gotuj do zmięknienia mięsa.
2. Warzywa obierz, marchew zetrzyj na tarce, cebulę posiekaj, ziemniaki pokrój w kostkę, kapustę przetnij kilka razy w celu rozdrobnienia i wypłucz.
3. Do wywaru mięsnego dodaj kapustę i resztę grzybów, dopraw Delikatem Knorr i dodaj pieprz. Gotuj ok 20 min.
4. Ziemniaki ugotuj oddzielnie i dodaj z cebulą i marchewką do zupy. Gotuj prze 10 min. Podawaj kwaśnicę z kawałkami mięsa.

---

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)