
 30 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- Bulionetka drobiowa Knorr**
- kwas z kapusty - 1000 mililitrów
- pszenna mąka biała lub razowa - 4 łyżki
- ziemniaki ugotowane w mundurkach - 6 sztuk
- Kminek z Polski Knorr** - 1 łyżka
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- Liść laurowy z Turcji Knorr** - 1 sztuka
- olej lniany - 1 łyżka
- woda w miarę potrzeb

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

Sposób przygotowania:

1. Kwas z kapusty zagotuj z litrem wody i bulionetką Knorr.
2. W garnku wymieszaj mąkę z 2 szklankami wody i wlej do gotującego się kwasu z wodą.
3. Dodaj liść laurowy, kminek i czosnek. Gotuj przez 10 - 15 minut.
4. Przed podaniem dodaj olej lniany lub skwarki. Podawaj na gorąco z ziemniakami gotowanymi w mundurkach.