



przepisy.pl

## Zupa z kapusty i pomidorów



 30 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- kapusta mała - 1 sztuka
- cebula - 1 sztuka
- laska selera - 1 sztuka
- marchew - 1 sztuka
- Bulionetka wołowa Knorr** - 2 sztuki
- pomidory krojone w puszcze - 200 gramów
- Rama Classic** - 2 łyżki
- cukier - 1 łyżeczka

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

### Sposób przygotowania:

1. Kapustę poszatkuj a pozostałe warzywa pokrój w drobną kostkę.
2. W garnku rozgrzej 2 łyżki margaryny i podsmaż wszystkie warzywa z dodatkiem 1 łyżeczki cukru. Warzywa smaź tak długo aż będą miękkie i aromatyczne.
3. Do garnka wklej 1 litr wody oraz dodaj bulionetki Knorr i pomidory. Całość doprowadź do wrzenia, zmniejsz ogień, a następnie gotuj przez 20 minut.

---

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)