

Letni kapuśniak z młodą kapustą.



Składniki

2 l - bulion warzywny
1 szt. - cebula
0,5 kg - młoda kapusta
3 szt. - młode ziemniaki
30-40 dkg - kiełbasa
jałowcowa
2 szt. - marchewka
1 szt. - marchewka
1 szt. - pietruszka
pęczek koperku
3 łyżka - koncentrat
pomidorowy
300 ml - woda do
rozrobienia koncentratu
3 szt. - liść laurowy
4-5 szt. - ziele angielskie
sól, pieprz, cukier

Opis wykonania

Zupa, która pachnie i smakuje wakacjami!

Cebulę posiekać i zeszklić na odrobinie oleju. Dodać startą na grubych oczkach marchewkę i cebulę. Podsmżyć, zalać 1 chochlą bulionu warzywnego. Dodać listek i ziele angielskie. Po 5 minutach podduszone warzywa dodać do reszty bulionu. Dodać obrane i pokrojone w średnią kostkę ziemniaki oraz posiekaną niezbyt drobno kapustę. Gotować ok. 10min. po tym czasie dodać koncentrat, odrobinę cukru, popieprzyć i posolić. Zagotować. Na patelni podsmżyć pokrojoną w półplasterki kiełbasę, dodać wraz z wytopionym tłuszczem do zupy. Ponownie spróbować i w razie potrzeby jeszcze raz doprawić. Wyłączyć gaz, do zupy dodać spory pęczek posiekanego koperku, zamieszać odstawić na chwilę aby koperek oddał swój aromat zupie.