

Zupa kapuściana

Składniki:

- cztery ziemniaki
- główka kapusty włoskiej
- pęczek włośczonej
- główka czosnku
- cebula

Sposób przygotowania:

1. Przygotować rosół wołowy z odpowiednią ilością wody.
2. Pęczek włośczonej i cztery ziemniaki pokroić w kostkę.
3. Dodać małą główkę (ok. 500g) kapusty włoskiej.
4. Dodać zgniecioną główkę czosnku.
5. Średniej wielkości cebulę podsmażyć na maśle.
6. Doprawić do smaku.

Czas przygotowania ok. 1 godziny (z rosółem 2h).