

Kapuśniaczek

Przepis dodany przez użytkownika aleksa6

Kapuśniaczek

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- niewielka główka młodej kapusty (ok 30 dag) 1 pęczek cebulki dymki 2 ząbki czosnku -
- 0 dag starych ziemniaków 3 łyżki oliwy z oliwek lub dobrego oleju -
- 1 niewielkie udko wędzonego kurczaka 4 szklanki esencjonalnego rosółu z kostki (warzywny, drobiowy) -

Etapy przyrządzania:

1. Dymki razem ze szczypiorkiem drobno posiekać i zeszklić na tłuszczu, zalać rosółem i zagotować. Ziemniaki obrać i pokroić w kostkę, dodać do zupy razem z udkiem kurczaka i gotować około 15 minut - ziemniaki powinny się rozgotować. Wyjąć udko i oddzielić mięso od kości, pokroić w drobną kostkę. Zupę przetrzeć przez sito lub zmiksować, doprawić do smaku. Kapustę oczyścić i pokroić w cienkie paseczki, czosnek zmiażdżyć lub drobno posiekać, dodać do zupy i gotować około 5 minut, stale mieszając. Dodać rozdrobnione mięso i dobrze wymieszać. Podawać najlepiej w glinianych lub ceramicznych kokilkach, z dodatkiem świeżego pieczywa.

