



# Kwaśnica na mięsie mieszanym

Autor: Ania321

Danie: **Zupy,**

Osób: **4**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

## Przygotowanie

### Krok 1

Szyję indyczą, boczek surowy i wieprzowinę dokładnie umyć.

### Krok 2

Do oliwy dodać 2 łyżki majeranku, natrzeć mięso i zostawić na noc w lodówce.

### Krok 3

Następnie wrzucić je do wrzącej wody. Zebrać szumowiny, dodać liście laurowe, sól i ziele angielskie. Gotować przez około godzinę.

### Krok 4

Dodać pokrojone w kostkę ziemniaki oraz marchewkę, selera i pietruszkę w całości. Gotować 20 minut.

### Krok 5

Dodać pokrojoną kapustę kiszoną i resztę majeranku. Gotować pół godziny.

### Krok 6

Boczek wędzony pokroić w kostkę i wysmażyć na patelni na rumiano.

### Krok 7

Wrzucić boczek do zupy, natomiast na tłuszczu, który się wytopił, przygotować zasmażkę z mąki. Dodać ją do zupy.

### Krok 8

Dodać również szklankę soku z kiszonej kapusty. Przyprawić zupę do smaku świeżo zmielonym pieprzem i jeszcze ewentualnie solą.

## Składniki:

1 indycza szyjka

400 g boczku surowego

½ kg łopatki wieprzowej

3 łyżki majeranku

3 łyżki oliwy z oliwek

300 g boczku wędzonego

800-900 g kapusty kiszonej

5 ziemniaków

1-2 marchwie

1 pietruszka

¼ selera korzeniowego

1 łyżka mąki pszennej

Kilka liści laurowych

Ziele angielskie

Sól

Pieprz