



Kapuśniak Krzysztofa

Autor: Kamila O

Danie: **Zupy,**

Osób: **4**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Kapustę pokroić, zalać wywarem, ugotować.

Krok 2

Cebulę i paprykę oczyścić, opłukać, pokroić w kostkę, podsmażyć, skropić wodą i dusić do miękkości, pod koniec duszenia dodać koncentrat pomidorowy, oprószyć mąką.

Krok 3

Połączyć z kapustą i parówkami obranymi z osłonek i pokrajanymi w plasterki, zagotować, doprawić do smaku.

Składniki:

1,5 l wywaru mięsnego

30 dag kapusty kiszonej

Cebula biała

2 strąki papryki

Tłuszcz

2 łyżki koncentratu pomidorowego

1-2 łyżki mąki pszennej

2-3 parówki cienkie

Sól

Pieprz

Przyprawa do zup