Aromatyczny kapuśniak

Przepis dodany przez użytkownika WDK

Za zgodą autora, przepis z Cook Express. Licencja GPL.

Czas przygotowania: 60 minut
Ilość porcji: 3-4
Stopień trudności: średnio trudne
Kaloryczność: 530 kCal

Potrzebne składniki:
- wieprzowina - 40 dag
- cebula - 1 szt.
- olej - 2 łyżka(i)
- sól, pieprz - 1 szczypta(y)
- papryka ostra - 1 szt.
- koncentrant pomidorowy - 1 łyżka(i)
- rosół instant - 1/2 l
- sok jabłkowy - 1/4 l
- kapusta kwaszona - 80 dag
- liśc laurowy - 1 szt.
- jagoda jałowca - 8 szt.
- ziemniak - 50 dag
- kiełbasa czosnkowa - 15 dag

Etapy przyrządzania:

1. Mięso umyć, osuszyć papierowym ręcznikiem, pokroić w dużą kostkę. Cebulę obrać, drobniutko posiekać. Mocno rozgrzać olej w rondlu, smażyć na nim kawałki mięsa kilka minut na średnim ogniu (mieszać). Przyprawić na pikantnie solą i ostrą papryką. Dodać koncentrat pomidorowy oraz cebulkę. Całość polać rosołem i sokiem jabłkowym. Dodać kiszoną kapustę, listki laurowe i jagody jałowca. Wszystkie składniki gotować 45 minut na średnim ogniu (pod przykryciem). Ziemniaki obrać, umyć, pokroić w kosteczkę, kiełbasę w cienkie plasterki. Pokrojone ziemniaki i kiełbasę przełożyć do zupy 15-20 minut przed końcem gotowania. Kapuśniak przyprawić do smaku solą, świeżo zmielonym pieprzem i ostrą papryką. Wszystkie składniki przemieszać. Zupę ewentualnie udekorować kleksem kwaśnej śmietany. Gotowe danie podawać na gorąco bezpośrednio po przyrządzeniu.

Uwagi:
Za zgodą autora, przepis z Cook Express. Licencja GPL.