

Zupa z białą kapustą



Rozgrzewająca, aromatyczna zupa z kapustą, bez dodatku ziemniaków, za to wybornie smakuje z białym pieczywem. Polecam na chłodne popołudnia.

Składniki:

- pół główki białej kapusty (średniej wielkości)
- 2-3 plasterki wędzonego boczku
- kostka rosołowa (u mnie mięsna)
- 2 łyżki ziarenek smaku Winiary (lub innej podobnej przyprawy uniwersalnej)
- średnia cebula
- duża marchewka
- łyżka mąki pszennej
- łyżka papryki w proszku (słodkiej)
- biały pieprz do smaku
- sól do smaku
- 4 łyżki przecieru pomidorowego

Wykonanie:

1. Kapustę myjemy i siekamy. Zalewamy wrzątkiem tak, by była przykryta w całości, dodajemy rozpuszczoną w szklance wrzątku kostkę rosołową oraz pokrojoną w kostkę (lub startą na tarce)

obraną i umytą marchew. Zagotowujemy i zmniejszamy ogień.

2. Boczek kroimy w kostkę, podsmażamy na patelni, dodajemy do zupy.

3. Na pozostały ze smażenia boczku tłuszcz wkładamy posiekaną na drobno cebulę. Przesmażamy. Kiedy się zezłoci, dodajemy mąkę, mieszamy i całość dodajemy do zupy. Mieszamy.

4. Gotujemy aż kapusta zmięknie. Doprawiamy wówczas ziarenkami smaku, pieprzem, solą oraz papryką w proszku. Mieszamy, dodajemy koncentrat. Gotujemy jeszcze 5-6 minut i w razie konieczności ponownie doprawiamy.
