

Kapuśniak z kiszonej kapusty

Są takie zupy, które kojarzą nam się z konkretną porą roku. I tak, na przykład, nie wyobrażam sobie gotować kapuśniaku latem, kiedy to, wszystko co serwuję jest lekkie, chłodne i najlepiej fit. O nie, o kapuśniaku nie da się powiedzieć, że on jest fit. Jest za to rozgrzewający, wyrazisty w smaku i pełen witaminy C.

Dlaczego nie fit? Bo nie da się ugotować prawdziwego kapuśniaku na drobiu. Podstawą dobrego kapuśniaku muszą być żeberka. Mięsiste, tłuste, wieprzowe lub wołowe.

Ja dziś gotuję na wołowych. A oto składniki.

0,5 kg żeberek

0,5 kg kapust kiszonych

4 ziemniaki

sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie 3-4 ziarenka, vegeta

2 litry wody

Do wody wrzucamy poporcjowane żeberka oraz przyprawy. Gotujemy około godziny. Po tym czasie dodajemy pokropioną kapustę i gotujemy kolejne 30 minut. Dodajemy umyte pokrojone w kostkę ziemniaki i gotujemy kolejne 30 minut.

Wlewamy na talerze pyszną jesienną zupę, która pachnie domem rodzinnym. Smacznego.



