



## Sejneński kapusniaczek

 smakujmy

Polecane na: [zupa](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 40 min

 łatwy

 5 porcji

### Składniki:

kiszona kapusta - 50 dag  
rosół lub woda - 5 szklanka  
cebula - 1-2 szt.  
marchewka - 1-2 szt.  
suszone grzyby - 3-4 szt.  
olej lub masło - 3 łyżka

mąka - 2 łyżka  
liść laurowy - 1-2 szt.  
ziele angielskie - 3 szt.  
ziemniaki - 1 kg  
posiekana natka pietruszki - garść  
sól, pieprz - do smaku

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Grzyby umyć, zalać gorącą wodą i odstawić na godzinę. Kapustę odcisnąć z soku. Marchewkę obrać i zetrzeć na tarce z dużymi otworami. Cebulę pokroić w kostkę, dodać marchewkę i zeszklić na tłuszczu, dodać kapustę i grzybki wraz z wodą, przyprawy i dusić 10 min. Dodać rosół i gotować do miękkości ok 40 min. Ziemniaki obrać, pokroić w kostkę i ugotować w osolonej wodzie. Ugotowane dodać do zupy. Podawać obficie posypaną zieleniną.