# Vianočná kapustnica

Recepty

Polievky

Vianoce

0 min

0




3.0

1103

## Budete potrebovať

| | |
|---|---|
| Údené bravčové rolované plece | 1 ks |
| Údené rebro | 1 ks |
| Domáca klobása | 2 ks |
| Bobkový list Vitana | 3 ks |
| Domáca kyslá kapusta | 1 kg |
| Sušené hríby | 300 gr |
| Slivky | 1 hrsť |

| | |
|---|---|
| Cesnak | 3 strúčiky |

## Príprava receptu

Ako prvé namočíme do vody hríby. Do veľkého hrnca dáme údené rolované plece, údené rebro, klobásy, bobkový list a cesnak.
Varíme, pokiaľ mäso nie je mäkké. Mäso vyberieme, klobásu necháme a pridáme kapustu. Ak je kapusta veľmi kyslá, prepláchneme ju.
Varíme, kým nie je kapusta mäkká. Na záver pridáme hríby aj s vodou, slivky a varíme pokiaľ hríby nie sú uvarené.
Kapustnica je najlepšia niekoľkokrát ohriata. Pred podávaním do kapustnice môžeme nakrájať mäso a klobásu.




Bobkový list