



Vianočná kapustnica

Recepty



Polievky



Vianoce



0 min



0



3.0

1102



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 hrst'

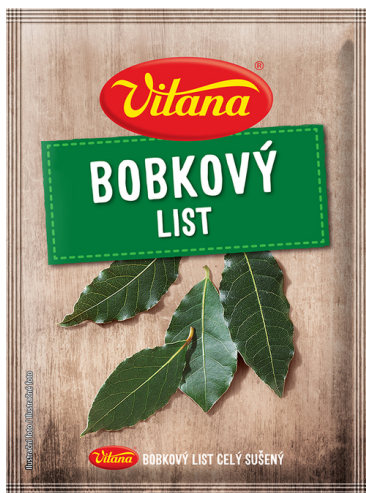
Príprava receptu

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