

Vianočná kapustnica s Karičkou

Potrebuje

- - 1 kg kvasená kyslá kapusta
- - 1 cibuľa
- - 2 PL olej
- - 1,2 l voda
- - soľ
- - rasca
- - čierne korenie
- - bobkový list
- - 4 ks vianočná klobása
- - 1 téglik kyslá smotana
- - 1 ks Karička črievko
- - 4 zemiaky
- - chlieb

Postup

Nadrobno nasekanú cibuľu usmažíme na oleji, zalejeme vodou a pridáme kvasenú kapustu a klobásu. Osolíme, ochutíme korením a rascou, pridáme bobkový list a varíme, kým kapusta a klobása nebude mäkká. Hotovú kapustnicu servírujeme na tanieri, polejeme kyslou smotanou vymiešanou s Karičkou a k tomu pridáme krajec čerstvého chleba alebo zemiaky uvarené v šupke. Dobrú chuť!

Tento recept nám posla: Boris zo Žiliny

náročnosť: Nízka

čas: 30

porcie: 4

bezlepkový recept: Áno