



Jota

Zupa z fasoli i kapusty kiszzonej ze Słowenii

Składniki na 4 porcje Czas przygotowania: 20 minut Czas gotowania: 45 minut

- 225 g odsączonej kapusty kiszzonej
- 150 g odsączonej czerwonej fasolki z puszki
- 300 g pokrojonych w kostkę ziemniaków
- 320 g szynki lub wieprzowiny
- 950 ml wody
- 2 ząbki czosnku
- sól i pieprz do smaku
- 1 listek laurowy
- 1 średniej wielkości posiekana cebula
- olej roślinny
- 2 łyżeczki mąki
- 175 ml kwaśnej śmietanki

- 1 Wodę w dużym garnku doprowadź do wrzenia. Dodaj kapustę kiszoną, fasolkę, ziemniaki i mięso. Gotuj przez około 20 minut, aż warzywa staną się miękkie.
- 2 Dodaj czosnek i listek laurowy. Dopraw solą i pieprzem.
- 3 W tym samym czasie na patelni na średnim ogniu rozpuść tłuszcz do smażenia. Obsmażaj cebulę przez około 3 minuty.
- 4 Dodaj mąkę. Całość, często mieszając, gotuj jeszcze przez 2 minuty.
- 5 Dodaj cebulę. Całość dopraw mąką, aby nabrała konsystencji potrawy. Gotuj ją na małym ogniu przez około 15 minut. Pamiętaj, aby zupę często mieszać.
- 6 Przed podaniem dodaj kwaśną śmietanę do potrawy i dokładnie wymieszaj. Gotuj na małym ogniu przez 2–3 minuty. Potrawa jest gotowa do podania.

Przepisy



Potrzebujesz



4-litrowe naczynie z pokrywką



20-centymetrowa patelnia o nieprzywierającej powierzchni



mała patelnia