Польский капустный суп с фасолью и колбаской

Автор: Мухаббат
09.08.2011 11:18 -

1 головку репчатого лука мелко нарезать, 1 морковь натереть на крупной терке, чеснок нарезать, корень сельдерея нарезать тоненькими ломтиками (у меня сушеный), капусту нашинковать, варено-копченую колбасу нарезать тонкими ломтиками. Разогреть 1 ст.л. раст. масла в кастрюле, обжарить лук, морковь и сельдерей, минут 8. Добавить колбасу и чеснок, готовить еще 5 минут. Влить 0,5 стакана сухого белого вина и 500 мл. куриного, либо овощного бульона, довести до кипения. Добавить капусту, поварить и добавить 1 банку консервированной белой фасоли. Приправить солью и перцем.

Подавать со сметаной.

{jcomments on}