

To zupa z Podhala....ale nic to. Bierzemy: - wędzony boczek - jakieś inne wędzone mięsko lub kości - suszone grzyby -kminek -cebula -czosnek -liście laurowe -ziele ang. -sól, pieprz do smaku - ziemniaki (ugotowane wcześniej w mundurkach, obrane i pokrojone w kostkę) - nie gotujemy ziemniaków razem z kiszoną kapustą!!! - no i oczywiście kiszoną kapustę - im dłużej się kisiła tym lepiej (nie gotujemy jej wcześniej, nie płuczemy pod wodą itp.) - jeśli ktoś ma to oscypki

Do garnka z wodą wsypujemy pokrojony w grube plastry boczek, kości czy mięsko, przyprawy i gotujemy, aż uzyskamy miąższość boczku i aromatyczny wywar. Wrzucamy kapustę z rozdrobnioną cebulą, podsmażoną wcześniej na smalcu. Gotujemy osobno grzyby i pokroimy w paski, grzyby wrzucamy do wywaru, dolewamy wywar po nich i gotujemy aż kapusta będzie miękka, dodajemy kminek i resztę przypraw. Na końcu dodajemy ziemniaki (tylko na moment, żeby się podgrzały), wlewamy do talerza ukochanej i dodajemy pokrojone oscypki.

[Elwood](#) - przepis z Sieci