

ZUPPE E MINESTRE

Kapusnik (zuppa di cavolo) tipico bielorusso

LUOGO: Europa / Bielorussia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

- 1 lt di brodo di funghi
- 400g di crauti
- 1 cipolla
- 1 carota
- 30g funghi lessi (15g se essiccati)
- 1 cucchiaino farina
- 1 cucchiaino di zucchero
- 1-2 cucchiai di conserva di prugne
- 8 patate
- 1 cucchiaio di lardo
- sale

PREPARAZIONE

- 1 Preparete il brodo di funghi. Stufate i crauti con il lardo. Saltate le carote tagliate a pezzetti e le cipolle.

Aggiungete le verdure saltate al brodo bollente e cuocete per 10-20 minuti, aggiungete i funghi lessi tagliati a pezzetti, la conserva di prugne, la farina stemperata in poco brodo, lo zucchero ed il sale.

Versate il kapusnik in una brocca e lasciate riposare per qualche minuto.

Servite con patate al forno.