

На 4 порції: 3л води, 500г квашеної капусти, 10г сушених грибів, 1 невелика цибулина, 300г копченого м'яса, 500г свинячого окосту, 350г копченої або вареної ковбаси, 30мл соняшникової олії, 30г борошна, 2 зубки часнику, сіль, кмин, майоран, мелений чорний перець, за бажанням імбир.



Копчене м'ясо, сушені гриби і свинину залити водою тільки гарячою. Ці інгредієнти треба варити десь хвилин 30. Потім треба додати нарізану квашену капусту і ковбасу. Через деякий час покласти кмин, чорним і духмяний перець, щіпку імбиру, майоран і часник, розтертий із сіллю. Коли ковбаса і м'ясо будуть готові, вийняти їх, а в [суп](#) покласти приготовану з борошна і соняшникової олії борошняну заправку, розбавлену теплою водою, і проварити. Перед подачею до тарілки покласти нарізане копчене м'ясо, свинину і ковбасу.

[Суп з капусти](#)

та м'яса готовий, смачного!

Також читайте: [Суп з капусти та сосискою](#) та [Суп з капусти та крупю](#)