

Σούπα με Λάχανο

Το λάχανο είναι από τα πιο χειμερινά και αγαπημένα λαχανικά. Για αυτό και εμείς δεν χάσαμε χρόνο και σας φτιάξαμε μια τριλιχουδιαστή χειμωνιάτικη σούπα με λάχανο που σίγουρα θα λατρέψετε. Ο τρόπος παρασκευής βρίσκεται στο βίντεο από κάτω και τα υλικά της συνταγής στην συνέχεια αυτού του ποστ. Θα χαρούμε να μάθουμε την γνώμη σας για την συνταγή μας. Επίσης μην ξεχνάτε να φτιάξετε την σούπα και να μας στείλετε φωτογραφίες των πιάτων σας.

ΥΛΙΚΑ

1 χωριάτικο λουκάνικο
1 κομμάτι λάχανο (200γρ)
1.5 λίτρο νερό
1 καρότο, 1 πατάτα, 1 κρεμμύδι
1 κλωναράκι σέλινο
1/2 ποτήρι ελαιόλαδο
1 κουταλιά σόγια σως
αλάτι, πιπέρι, κύμινο

1 φέτα Ψωμί με πιπεριές και άνηθο

Εκτέλεση

ΣΟΥΠΑ ΜΕ ΛΑΧΑΝΟ

Κόβεις την πιπεριά σε μικρά κομμάτια και τις βάζεις λίγο να τσιγαριστούν σε λίγο ελαιόλαδο. Κόβεις το καρότο και το λουκάνικο σε ροδέλες λεπτές, την πατάτα σε μικρά κυβάκια και τα ρίχνεις όλα μέσα. Σ' αυτό το σημείο ρίχνεις λίγο κύμινο. Κόβεις το κρεμμύδι και το ρίχνεις και αυτό στην κατσαρόλα. Κόβεις το λάχανο , το τρίβεις λίγο με αλατάκι και το ρίχνεις μαζί με τα υπόλοιπα. Περιμένεις λίγο να μαλακώσει το λάχανο και να σωταριστούν τα υλικά και μετά ρίχνεις τη σόγια σως. Κόβεις το σέλινο και το ρίχνεις και αυτό. Προσθέτεις λίγο λαδάκι, αλάτι και νερό και το αφήνεις να βράσει. Τσεκάρεις να έχουν μαγειρευτεί οι πατάτες και τα καρότα και το σερβίρεις με ψωμί και λίγο ψιλοκομμένο σέλινο από πάνω.

