

# War z lepieńcami

## Składniki:

2 kości jagnięce  
jarzyna jak do rosółu  
1 – 2 liście laurowe  
3 – 4 ziarna ziela angielskiego  
szczypta majeranku  
3 ząbki czosnku  
0,5 l soku spod kiszzonej kapusty  
sól, pieprz

## Wykonanie:

Kości baranie lub jagnięce zalać zimną wodą, gotować na wolnym ogniu z dodatkiem jarzyn, liści laurowych i ziela angielskiego do powstania esencjonalnego rosółu.

Przecedzić.

Połączyć z sokiem spod kiszzonej kapusty w proporcjach: na 1 l wywaru – 0,5 l soku spod kapusty.

Dodać drobno posiekany czosnek oraz starty w dłoniach majeranek.

Podawać z gotowanymi ziemniakami lub z pierogami z mięsem.