

Groch z kapustą.



Autor: **balbinka568**
Przepisów: **179** Ocena: **2606**



> 6 os. > 60 min Średnie przystępne



Składniki:

- -Groch jasek - 150 g
- -Kiszona kapusta - 400 g
- -Kostka bulionowa jarzynowa - 0,5 szt
- -Grzyby suszone - 20 g
- -Liść laurowy - 1 szt
- -Ziele angielskie - 1 szt
- -Kminek - 2 łyżeczki
- -Sól, piprz
- -Olej roślinny - 3 łyżki

Sposób przygotowania:

- 1 Groch moczyć przez całą noc, następnego dnia przełożyć do garnka i zagotować. Zebrać pianę, dodać kostkę bulionową, wymieszać i zagotować. Doprawić solą i gotować pod przykryciem ok. 30 minut, aż zmięknie, od czasu do czasu mieszając.
- 2 Kapustę posiekać drobno i w razie potrzeby przepłukać na sitku jeśli jest bardzo kwaśna. Włożyć do garnka, podlać małą ilością wody i gotować pod przykryciem przez około 20 minut.
- 3 Grzyby wymoczyć i podsmażyć na maśle. Na osobnej patelni podsmażyć pokrojoną w kosteczkę cebulę z liściem laurowym, zielem i kminkiem. Podsmażać przez około 5 minut co chwilę mieszając. Dodać do kapusty i mieszając smażyć przez około 10 minut.
- 4 Do kapusty dodać groch i grzyby, wymieszać doprawić wg. uznania i gotować ponownie przez około 10 minut.



Twoje notatki do przepisu:

