

Kapusta z grzybami



Autor: **tunaCooking**
Przepisów: **85** Ocena: **830**

 3-4 os.  30 min  średnie  przystępne

Składniki:

- kiszona kapusta, 250 g
- suszone prawdziwki, 30 g
- cebula, średniej wielkości
- olej, 1-2 łyżki
- woda, 150-200 ml
- ziele angielskie, liść laurowy, sol, cukier

Sposób przygotowania:

- 1 Kapustę należy lekko przepłukać jeśli jest za kwaśna. Na dno garnka wlać olej i przełożyć kapustę, lekko wymieszać i zalać wodą. Na małym ogniu gotować kapustę do miękkości bez przykrycia.
- 2 W tym samym czasie suszone grzyby zalać wrzątkiem i odstawić na kilka minut do nasiąknięcia. Ciemnej wody z grzybów nie należy wylewać, użyjemy jej potem do uzupełniania wody w garnku z kapustą.
- 3 Miękkie grzyby pociąć w paski, a wodę dodawać porcjami do kapusty. Na końcu dodać pocięte grzyby oraz ziele angielskie i liście laurowe. W tym momencie kapusta powinna mieć już ciemniejszy kolor od grzybkowej wody. Wszystko zostawiamy na najmniejszym ogniu do dalszego gotowania.
- 4 Cebulę kroimy w drobną kostkę. Na patelni z małą ilością oleju cebulę należy zeszklić. Taką posypać łyżką mąki, chwilę podsmażyć. Dodać łyżkę wody, całość przemieszać i dodać do kapusty.
- 5 Wymieszać cebulę z kapustą i gotować na małym ogniu, aż cebula "zniknie" wizualnie w kapuście, mieszając od czasu do czasu.
- 6 W tym czasie przyprawić wszystko solą i cukrem, sprawdzając często smak.

Twoje notatki do przepisu: