

kapusta z pieczarkami do drugiego dania



Autor: **monia_ania**
Przepisów: 23 Ocena: 818



3-4 os.



30 min



średnie



przystępne



Składniki:

- kapusta kiszona, 1 kg
- pieczarki, 40 dag
- marchewka 1 szt , cebula - 2 szt
- kiełbasa typu podwawelska, 1 laska
- pomidory w puszcze, 3/4 puszki
- przyprawy: kostka grzybowa, liść laurowy, vegetta, papryka mielona, kostka grzybowa, zioła prowansalskie, ziele angielskie, maj,
- olej, mąka

Sposób przygotowania:

- 1 Kapustę kiszoną włożyć do garnka i zalać do 3/4 ilości kapusty wodą. Jeśli kapusta jest bardzo kwaśna, wodę po zagotowaniu, należy odlać i dodać nowej celem usunięcia bardzo kwaśnego smaku.
- 2 Dodać startą na jarzynówce marchewkę i jedną cebulę pokrojoną w drobną kostkę. Przyprawić: vegettą, ziołami prowansalskimi i angielskimi, kostką grzybową, wrzucić liść laurowy. Gotować na niewielkim ogniu.
- 3 W trakcie gotowania kapusty, wrzucić na patelnię (oliwa - spora ilość) pokrojoną w paseczki kiełbasę i dobrze podsmażyć. Po usmażeniu, dodać ją do kapusty razem z tłuszczem z patelni. Wymieszać.
- 4 Pokroić pieczarki i udusić je razem z drugą posiekaną cebulą w osobnym garnku, po czym dodać do kapusty.
- 5 Dodać pomidory w puszcze. Chwile pogotować. Zmieszać w kubeczku mąką(ok. 2 łyżki stołowe) z wodą i zaprawić kapustę. Krótko gotować, po wyłączeniu ognia, dodać majeranku.
Smacznego

Twoje notatki do przepisu: