

Kapusta z grzybami

Przepis dodany przez użytkownika karoolla1987

Danie na wigilijny stół

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- kapusta biała - 1 szt.
- kapusta kwaszona - 1 kg
- suszone grzyby - 50 g
- cebula - 3 szt.
- sól - szczypta(y)
- pieprz - szczypta(y)
- liście laurowe - 2 szt.

Etapy przyrządzania:

1. Na początek proponuję zalać grzyby wrzątkiem, co by zmiękły zanim nadejdzie ich kolej, potem szatkujemy białą kapustę, wrzucamy do gara, solimy i zalewamy szklanką wody, zaczynamy dusić. Kapustę kwaszoną moczymy chwilę we wrzątku, żeby nie była taka kwaśna (koniecznie, bo kiedyś nie namoczyłam i szczęki wykręcało- taki kwasior wyszedł), odlewamy szatkujemy i dorzucamy do duszącej się białej kapustki. Cebulę kroimy drobno, podsmażamy na oleju, do zeszklenia i dorzucamy do garnka. Namoczone grzybki kroimy drobno w kosteczkę i dorzucamy do kapustki, wodę w której się moczyły rzecz jasna dolewamy do kapusty. Pieprzymy, wrzucamy liść laurowy i dusimy, dusimy, dusimy.

