




Kapusta Babci Halinki

 My Chcemy Jeść

Polecane na: [jednogarnkowe](#)

Warto wiedzieć:

 0 min

 łatwy

 1 porcja

Składniki:

kapusta kiszona - 700 g

zimna woda - 1 litr

kasza jęczmienna wiejska - 100 g

liść laurowy - 4 szt.

ziele angielskie - 3 szt.

oliwa z oliwek - 2 łyżka

sól - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Kapustę kiszoną szatkujemy, ale niezbyt drobno. Przekładamy do garnka i zalewamy litrem zimnej wody. Dodajemy liście laurowe i ziele angielskie. Gotujemy, aż zacznie wrzeć. Zmniejszamy ogień i gotujemy pod przykryciem 30 minut.

KROK 2: Wyjmujemy liście laurowe i ziele angielskie. Następnie dodajemy oliwę z oliwek i kaszę jęczmienną. Mieszamy i gotujemy na wolnym ogniu 25 minut od czasu do czasu mieszając. Solimy do smaku. Kapustę Babci Halinki podajemy na gorąco jako dodatek do dania głównego.