




Kapusta kiszona z fasolą i borowikami

 Wafelek2601

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 120 min

 średni

 4 porcje

Składniki:

kapusta kiszona - 1 kg
borowik suszony - 4 dag
fasola - 25 dag
liść laurowy - 3 szt.

ziela angielskie - 2 szt.
pieprz w ziarnach - 4 szt.
kminek - 1 szczypta
sól i pieprz - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Grzyby namoczyć w wodzie i zostawić na noc. Potem je umyć, pokroić i dusić pod przykryciem do miękkości, przyprawić solą i pieprzem.

KROK 2: Kapustę pokroić, zalać wodą, gotować do miękkości na wolnym ogniu. Przyprawić kminkiem i solą.

KROK 3: Fasolę umyć, zalać zimną wodą, również odstawić na noc. Na drugi dzień ugotować w tej samej wodzie z dodatkiem liści laurowych, ziela angielskiego i pieprzu w kulkach. Przyprawić solą i pieprzem.

KROK 4: Grzyby i fasolę dodać do ugotowanej kapusty, pogotować chwilę razem.

KROK 5: Dokładnie wymieszać. Doprawić do smaku solą i pieprzem.