Kapusta z grzybami na święta

Aneta Sobieraj

Polecane na:

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

25 min | łatwy | 4 porcje

Składniki:

- kapusta kiszona - 600 g
- grzyby suszone - 250 g
- marchewka - 1 szt.
- sól - 1 szczypta
- pieprz - 1 szt.
- ziele angielski - 1 kilka
- liść laurowy - 4 laska

Sposób przygotowania:

KROK 1: Kapustę kiszoną należy opłukać- gdy jest bardzo zakwaszona, ja zazwyczaj tego nie robię :)
Następnie siekamy ja nie za drobno i podgotowujemy ją w garnku- zalewając szklanką wody (najlepsza ta woda w której były moczone wcześniej grzyby)
Marchewkę obieramy i trzemy na tarce, dodajemy do kapusty.
Dodajemy ziele angielskie oraz liście laurowe
Grzyby wcześniej namoczone (na ok 3 godziny), kroimy w paseczki i dodajemy do kapusty,
Gotujemy całość do miękkości kapusty ok. 20 min.
Doprawiamy do smaku solą, pieprzem.