Kapusta kiszona z ciecierzycą

Renixx

Polecane na: **sałatki**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

60 min | łatwy | 5 porcji

Składniki:

- kapusta kiszona - 1 kg
- ciecierzyca - 10 dag
- liście laurowe - 2 szt.
- pieprz czarny ziarnisty - 5 szt.
- ziele angielskie całe - 6 szt.
- kminek cały - 1 łyżeczka
- wywar z wędzonego boczku - 2-3 szklanka
- cebula czerwona - 1/2 szt.
- oliwa z oliwek - 1 łyżka
- kiełbasa - 30 dag
- pieprz - do smaku
- cukier - do smaku

Dodatkowe info:

Kapusta z ciecierzycą to smaczne i ciekawe połączenie. Ta propozycja bardzo spodobała się moim domownikom.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ciecierzycę umyć i zamoczyć przynajmniej na 12 godzin, ugotować.

KROK 2: Kapustę zalać wywarem z boczku, dodać liście laurowe, pieprz, angielskie ziele, kminek i gotować do miękkości.

KROK 3: Na rozgrzanej oliwie podsmażyć posiekaną cebulę i pokrojoną kiełbasę bez osłonki

KROK 4: Następnie dodać ugotowaną kapustę i ciecierzycę, doprawić do smaku pieprzem i cukrem, wymieszać i chwilę podsmażyć.