# Kapusta z grochem

Tylko z Natury

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

## Warto wiedzieć:

0 min | łatwy | 8 porcji

## Składniki:

- groch żółty bio - Bio Planet - 200 g
- grzyby suszone leśne - 20 g
- kapusta kiszona bio - Bio Food - 500 g
- cebula bio - 2 szt.
- masło extra bio - Jasienica - 2 łyżka
- ziemniaki bio - 5 szt.
- soczewica czerwona bio - Bio Planet - 50 g
- kostki warzywne bio - Rapunzel - 1 szt.
- cukier trzcinowy, sól morska, pieprz - do smaku

## Sposób przygotowania:

*KROK 1:* Groch moczyć w wodzie przez około 12 godzin, następnie ugotować wraz z soczewicą, której nie moczymy. Grzyby namoczyć również ok. 12 godzin, pokroić na mniejsze kawałki i ugotować. Wodę z moczenia grzybów oraz gotowania zachować.
Ziemniaki obrać i ugotować, odcedzić po czym ubić.
Wszystko gotujemy oddzielnie.
Cebulę oczyścić, pokroić w kostkę, zeszklić na maśle.

*KROK 2:* Kapustę odcisnąć, jeżeli jest bardzo kwaśna, ugotować w wodzie i odcedzić. Do gara z kapustą wlać wodę z grzybów oraz bulion warzywny przygotowany z kostki i gotować do miękkości (kapustę można również gotować w wywarze mięsnym lub z dodatkiem mięsa wieprzowego).

*KROK 3:* Do kapusty dodać groch z soczewicą, ubite ziemniaki, grzyby i cebulę. Doprawić cukrem, solą i pieprzem, zagotować.
Posypać szczypiorkiem.