Wigilijna kapusta z suszonymi grzybami i śliwkami

Magdalena Nagler - foodmania

Polecane na: **jednogarnkowe, przystawki i przekąski**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

140 min | łatwy | 4 porcje

Składniki:

- kapusta kiszona - 0,5 kg
- śliwki suszone - 100 g
- suszone podgrzybki - 20 g
- olej sezamowy - 1 łyżka
- cebula - 1 szt.
- liść laurowy - trochę trochę
- sos sojowy - trochę trochę
- suszone owoce jałowca - trochę trochę

Dodatkowe info:

Uwielbiam w niej nutę słodyczy, którą dają śliwki oraz aromat suszonych grzybów!

Sposób przygotowania:

KROK 1: W garnku lub na głębokiej patelni rozgrzać olej, a następnie podsmażyć posiekaną cebulę.

KROK 2: Grzyby namoczyć przez 20 minut i drugie tyle gotować w wodzie, w której się moczyły.

KROK 3: Do podsmażonej cebuli dodać posiekaną kapustę, przyprawy oraz grzyby z wywarem, w którym się gotowały.

KROK 4: Suszone śliwki posiekać i również dodać do całości- kapustę dusić pod przykryciem około 2 godziny.