

Kapusta z jaśkiem i grzybami - Wigilijna



WAFELEK2601



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kapusta kiszona	1/2 kg
podgrzybki suszone	40 gram
kostka warzywna	2 sztuki
sól	do smaku
mąka	1 łyżka
liść lautrowy prymat	2 sztuki
fasola	15 dkg
Ziele angielskie całe Prymat	3 sztuki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Grzyby moczymy na noc w zimnej wodzie. Dokładnie je myjemy. Podlewamy wodą. Dusimy do miękkości. Na koniec doprawiamy solą i pieprzem.
- KROK 2 Fasolę moczymy całą noc w osobnej wodzie. Na drugi dzień gotujemy do miękkości z dodatkiem kostki warzywnej oraz liści i ziela.
- KROK 3 W osobnym naczyniu gotujemy z dodatkiem kostki warzywnej drobno pokrojoną kapustę.
- KROK 4 Kiedy wszystko jest miękkie mieszamy ze sobą. Gotujemy chwilę razem. Doprawiamy solą i pieprzem. Zagęszczamy mąką wymieszaną z odrobiną wody.
- KROK 5 My taką kapustę podajemy przy Wieczerzy jako dodatek do ryby.