

Wigilijna kapusta z grochem i fasolą



MONIKA58



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kapusta kiszona	1/2 kg
groch	15 dkg
fasola	15 dkg
sól	
pieprz	
Liść laurowy suszony Prymat	
ziele angielskie	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Groch i fasolę zamoczyć w wodzie dzień wcześniej na noc. Z kapusty odcisnąć nadmiar kwasu, posiatkować i gotować do miękkości razem z zieleń i liściem. Ugotować fasolę oraz groch, a następnie lekko rozgnieść. Wszystko razem wymieszać i przyprawić do smaku.