

Postny kapuśniak



BEATA82



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

**200 g kiszonej kapusty 2 cebule mały seler po 1 marchewce i pietruszce 4 - 5
suszonych grzybów 8 - 10 jagód jałowca po kil**

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Grzyby przelać wrzątkiem, odsączyć, zalać szklanką wody i gotować na niewielkim ogniu pod przykryciem przez ok. 20 minut. Wyjąć je z wywaru, pokroić w paski.
W czasie gdy gotują się grzyby, przygotować wywar z warzyw: obrane i pokrojone na mniejsze kawałki warzywa oraz jałowiec, liście laurowe, ziele angielskie oraz pieprz w ziarnach zalać ok. 2 litrami zimnej wody i gotować do miękkości warzyw (ok. 1 godzinę). Wywarem z warzyw zalać posiekaną kapustę, dodać pokrojone grzyby oraz wywar z grzybów. Gotować kolejne 40 minut, następnie dodać konfiturę ze śliwek, doprawić do smaku solą i pieprzem i gotować jeszcze 5 minut.