

Kapusta z grzybami :



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

3 kg kiszonej kapusty, 1 słoik(litrowy) suszonych grzybów

1 szklanka oliwy słonecznikowej, pieprz mielony

Przyprawa do zup Kucharek- w płynie, cukier

rosół warzywny

2 kostki

masło

1/4 kostki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Potrawę zaczyna się przygotowywać cztery dni przed Świętami . Kapustę przepłukać , by nie była za kwaśna . Zalać wodą . Dodać kostki bulionowe . Gotować przez 2 godziny . Grzyby namoczyć , zalać wodą i ugotować . Odcedzić (wodę z gotowania wlać do kapusty) . Grzyby drobno pokroić . Na patelni rozgrzać masło i podsmażyć na nim grzyby (ok. 5 minut - mieszając), wrzucić do kapusty . Wlać oliwę . Dusić kapustę przez następne 2 godziny . Zostawić w chłodzie do następnego dnia . Znów dusić 2 razy po 2 godziny . Doprawić pieprzem i maggi . Przez następne dwa dni do Wigilii podgrzewać kapustę codziennie 2 razy po ½ godziny.

Z tej kapusty robić pierogi z kapustą i grzybami . A jak zostanie po Świętach to doskonale nadaje się na bigos (będzie fantastyczny) , lub łazanki z kapustą .