

Postna kapusta



ANNA217



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kapusta kiszona	1 kg
suszone śliwki	1 garść
olej	
kminek Prymat	1 łyżeczka
cebula	2 sztuki
sól	
pieprz	
majeranek	
Owoc jałowca cały Prymat	kilka szt.
grzyby suszone	2 garści
Ziele angielskie całe Prymat	2 ziarna

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kapustę posiekać, przełożyć do garnka, zalać wodą. Dodać grzyby (wcześniej opłukane), śliwki, ziarna jałowca i ziela angielskiego, gotować do miękkości na małym ogniu. Cebule obrać, pokroić w kostkę, podsmażyć na oleju, dodać do kapusty. Gotować na małym ogniu przez kilka godzin, następnego dnia doprawić solą, pieprzem, kminkiem i majerankiem