Tradycyjna polska kapusta z grochem

KUCHAREK_PL

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kapusta kiszona	1 kilogram
groch	700 gramów
cebula	1 sztuka
masło 82%	1 sztuka
Liść laurowy suszony Prymat	4 liście
Ziele angielskie całe Prymat	5 ziaren
Majeranek suszony Prymat	1 łyżeczka
Kminek cały Prymat	1 łyżeczka

Do smaku:

Przyprawa do potraw Kucharek

Pieprz czarny grubo mielony Prymat

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przygotowanie:
Należy pamiętać, aby dzień wcześniej przygotować groch. Kucharek radzi, aby dokładnie przepłukać groch zarówno przed jak i po namoczeniu oraz by przy zalewaniu grochu po raz drugi trzymać się proporcji 3 szklanki wody na jedną szklankę grochu.
Czas namaczania grochu zależy od jego rodzaju. Groch łuskany lub „połówki" nie wymaga namaczania a jeśli już to 1-2 godziny w zupełności wystarczą. Całe ziarna wymagają nawet 8-12 godzin namaczania.
1. Groch zalać wodą i odstawić. Kapustę umyć, posiekać i przełożyć do garnka. Zalać wodą, dodać ziele angielskie i liść laurowy i gotować do miękkości na wolnym ogniu.
2. W tym czasie namoczony wcześniej groch przełożyć do garnka, zalać wodą i podobnie jak kapustę gotować na wolnym ogniu do momentu, aż będzie miękki, ale nie rozpadający się.
3. Gdy kapusta i groch są miękkie, można je połączyć i dodać zarumienioną na łyżce masła na złoty kolor, posiekaną cebulkę. Składniki wymieszać, dodać majeranek, kminek, Przyprawę do potraw Kucharek i pieprz do smaku.