

Piegus czyli kapusta z zimówkami



SMACZNAPYZA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ok.1kg kapusty białej surowej	1/2 główki
kapusty białej kiszonej	20 dkg
cebula	1
wędzonego boczku lub innej wędzonki	15 dkg
kapeluszy zimówek aksamitnotrzonowych (inaczej płomiennica zimowa Flammulina velutipes)	0,5 litra
koncentratu pomidorowego 30%	3 łyżki
mąki pszennej	1 czubata łyżeczka
olej	2 łyżki
marchew	1 duża szt.
jabłko	1/2 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Zbieraliście świeże grzyby zimą? Zimówki rosną właśnie w cieplejszych okresach zimy, czasami nawet po śniegim.

Zimówki, same kapelusze, dokładnie oczyścić, opłukać, tylko duże okazy kroić - mniejsze zostawić w całości. Kapusty oddzielnie poszatkować; cebulę obrać, drobno posiekać; marchew i jabłko obrać, zetrzeć na tarce jarzynowej. Pokrojoną kapustę kiszoną zalać niewielką ilością wody, dodać liść laurowy i ziele angielskie, gotować 10-15 min. Dodać pokrojoną kapustę białą i startą marchew z jabłkiem, gotować kolejne 15 min. Nie dolewać zbyt dużo wody! Na rozgrzaną patelnię z olejem wrzucić pokrojoną w kosteczkę wędzonkę, gdy się zrumieni, dodać cebulę, zeszklić, dodać grzyby - smażyć kilka minut, przełożyć do kapusty. Doprawić solą, cukrem, pieprzem, lubczykiem, dodać koncentrat pomidorowy rozmieszany z łyżeczką mąki, pogotować jeszcze trochę na wolnym ogniu. Najlepsza jest odgrzana po kilku godzinach. Podawać jako dodatek do mięsa albo jako samodzielne danie z ziemniakami lub pieczywem.

