



przepisy.pl

Wigilijny groch z kapustą



 30 minut  2 osoby  Łatwe

Składniki:

- kapusta kiszona - 1 kilogram
- masło - 2 łyżki
- Bulion na włośczyźnie Knorr** - 1 sztuka
- Ziele angielskie z Meksyku Knorr** - 4 sztuki
- Liść laurowy z Turcji Knorr** - 1 sztuka
- groch - 1 kilogram
- Majeranek z krajów śródziemnomorskich Knorr** - 1 łyżka
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- pieprz - 1 szczypta
- sól - 1 szczypta

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Groch i kapustę gotuj oddzielnie. Kapustę krótko smaź w garnku pod przykryciem z dodatkiem masła oraz ziela angielskiego i liścia laurowego.
2. Groch uprzednio namoczony, gotuj do miękkości z dodatkiem masła, majeranku oraz pieprzu i ewentualnie soli do smaku, a także czosnku i kostki Bulionu na włośczyźnie Knorr.
3. Groch i kapustę można spożywać osobno lub wymieszać razem.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl