



przepisy.pl

Kapusta wigilijna z grzybami i grochem



 60 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

- kiszona kapusta - 1 kilogram
- groch (najlepiej cały, niełuskany) - 150 gramów
- Bulion na włoszczyźnie Knorr** - 1 sztuka
- suszone grzyby (najlepiej borowiki) - 50 gramów
- marchew - 1 sztuka
- Liść laurowy z Turcji Knorr** - 2 sztuki
- Kminek z Polski Knorr** - 0.5 łyżeczek
- Ziele angielskie z Meksyku Knorr** - 3 sztuki
- Pieprz czarny z Wietnamu ziarnisty Knorr** - 5 sztuk
- olej rzepakowy - 50 mililitrów
- olej lniany - 50 mililitrów
- Majeranek z krajów śródziemnomorskich Knorr** - 1 łyżka
- czosnek ząbek - 2 sztuki
- cebula - 1 sztuka

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

Sposób przygotowania:

1. W odpowiednim garnku na oleju rzepakowym podsmaż posiekany czosnek, pokrojoną w kostkę cebulę i startą marchewkę, dodaj poszatkowaną i przepłukaną w wodzie kiszoną kapustę. Wszystko razem smaź chwilę.
2. Dodaj przyprawy: liść laurowy, ziele angielskie, pieprz, zmielony kminek, a także kostkę Bulionu na włoszczyźnie Knorr, która nada daniu pełen smak. Dorzuć grzyby i groch, a całość zalej 2 litrami wody. Gotuj powoli, aż woda prawie zupełnie odparuje, a groch i kapusta staną się miękkie. Na koniec dopraw kapustę olejem lnianym i majerankiem do smaku.

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