



przepisy.pl

Kapusta z grzybami w karnawale



Składniki:

- kiszona kapusta - 1 kilogram
- grzyby suszone - 10 dekagramów
- miód - 1 łyżeczka
- olej - 0.25 szklanek
- Bulion grzybowy na borowikach leśnych Knorr** - 1 sztuka
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr** - 1 szczypta

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

 90 minut  8 osób  Średnie

Sposób przygotowania:

1. Grzyby zalać szklanką wody i zostawić namoczone na godzinę . Ugotować w wodzie w której się moczyły . Odcedzić zachowując wywar z gotowania .
2. Kiszoną kapustę trzeba przed obgotowaniem sprawdzić na ile jest kwaśna . Jeśli zachodzi taka potrzeba przepłukać. Zalać wodą tak by ją zakrywała i gotować godzinę . Odcedzić pozostawiając ok. 1 szklanki wywaru .
3. Pokroić w paseczki odcedzone grzyby . Do kapusty wlać olej i wywar z grzybów . Wrzucić kostkę Bulionu grzybowego i miód . Dobrze wymieszać. Dusić na małym gazie 2 godziny . Wystudzić . Ponownie dusić godzinę (może to być następnego dnia . Doprawić do smaku pieprzem mielonym i Delikatem . Z kapusty powinien odparować prawie cały płyn .
4. Taką kapustę podajemy nie tylko na Wigilię ale również jako alternatywę ciężkiego bigosu z pieczonymi mięsami (albo pieczoną białą kielbasą) w karnawale . Można jej też używać jako farsz do pierogów lub krokietów .

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