



przepisy.pl

Tradycyjna kapusta z grochem

 0 minut  6 osób  Średnie

Składniki:

- cebula - 1 sztuka
- olej
- suszone grzyby - 6 sztuk
- pieprz
- sól
- kiszona kapusta - 500 gramów
- groch - 1 szklanka

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

Sposób przygotowania:

1. Groch wypłucz w wodzie, zalej i odstaw na noc.
2. Ugotuj nie zmieniając wody, gdy zmięknie, dodaj szczyptę soli pod koniec gotowania.
3. Grzyby również wcześniej namoczone ugotuj osobno.
4. Kapustę poszatkuj, zalej ugotowanymi grzybami wraz z wywarem i duś do miękkości.
5. Cebulę obierz, posiekaj i zeszklij na tłuszczu.
6. Wymieszaj z kapustą, dodaj ugotowany groch. Dopraw do smaku i tradycyjną kapustę grochem możesz rozkładać na talerze.

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