

Postna kapusta z grzybami

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: moon65, dnia 16 Września 2013r. o 06:02

Tagi: kapusta, grzyby, danie postne

Rodzaj dania: dania główne dania jarskie kuchnia regionalna

Rodzaj kuchni: polska

Region pochodzenia: Kaszuby i Żuławy

Rodzaj mięsa: danie bezmięsne

Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
kapusta kwaszona	1	kg	warzywa
grzyby suszone	30	g	warzywa
cebula	1	szt.	warzywa
marchew	1	szt.	warzywa
ziele angielskie	6	szt.	przyprawy i zioła
liść laurowy	3	szt.	przyprawy i zioła
olej lub oliwa dowolna	4	łyżka	płynny i sosy
mąka pszenna	1	łyżka	dodatki
przyprawa do bigosu	1	łyżka	przyprawy i zioła
sól	do smaku	szczypta	przyprawy i zioła
pieprz ziołowy	1	łyżeczka	przyprawy i zioła

Opis

1. Opłukane grzyby namoczyć w letniej wodzie (najlepiej dzień wcześniej) i gotować na wolnym ogniu około 1 godzinę.
2. Kapustę wypłukać, odsączyć, drobno pokroić. Wywar (bez grzybów) wlać do kapusty. Gotować do miękkości 1-1,5 godz. W połowie gotowania dodać 1 dużą marchew startą na tarce o grubych oczkach, kilka ziaren ziela angielskiego i liść laurowy.
3. Grzyby drobnutko posiekać. Dodać do kapusty.
4. Dużą cebulę pokroić w cieniutkie piórka, zrumienić na oleju. Dodać łyżkę mąki. Przełożyć do kapusty.
5. Dodać sól, pieprz ziołowy. Dosypać przyprawę do bigosu (opcjonalnie). Chwilę pogotować.



Dla ilu osób: 8
 Danie dietetyczne: nie
 Poziom skomplikowania: łatwe do przygotowania
 Czas przygotowywania: 2godz. 45min.
 Cana:
 Liczba kalorii: