

Kapusta wigilijna z jagłami

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: czarna, dnia 4 Stycznia 2014r. o 21:08

Tagi: kasza jaglana, boże narodzenie, grzyby suszone, kapusta wigilijna, kapusta z grzybami

Rodzaj dania: dania jarskie kuchnia regionalna

Rodzaj kuchni: polska

Region pochodzenia: Galicja

Rodzaj mięsa: danie bezmięsne

Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
kapusta kwaszona	1	kg	warzywa
grzyby suszone	2	garść	warzywa
kasza jaglana	1/2	szklanka	dodatki
cebula	1	szt.	warzywa
liść laurowy	2	szt.	przyprawy i zioła
ziele angielskie	2	szt.	przyprawy i zioła
pieprz czarny mielony	1/2	łyżeczka	przyprawy i zioła

Opis

Grzyby namoczyć. Kapustę pokroić i przełożyć do garnka. Dodać grzyby razem z wodą, w której się moczyły. Zalać wodą do poziomu kapusty. Dodać ziele i liście laurowe. Gotować aż kapusta zmięknie. Wierzch kapusty posypać kaszą jaglaną i dusić pod przykryciem aż kasza się uparuje.

Całość wymieszać, doprawić solą i pieprzem i gotować jeszcze 10 minut. W razie potrzeby podlać wodą. Cebulę zeszlacić na oleju (najlepiej lnianym). Dodać do kapusty. Trochę zostawić do okraszenia. Smacznego :)



Dla ilu osób: 3
 Danie dietetyczne: nie
 Poziom skomplikowania: łatwe do przygotowania
 Czas przygotowywania: 0godz. 0min.
 Cana:
 Liczba kalorii: