

Dodana: 13 grudzień 2022 14:32

Zmodyfikowana: 3 styczeń 2023 11:52

Kapusta wigilijna z grzybami (z dodatkiem suszonych śliwek) - Koło Gospodyń Wiejskich „Olmoncianki”

Kapusta wigilijna z grzybami (z dodatkiem suszonych śliwek) - Koło Gospodyń Wiejskich „Olmoncianki”



Składniki

- 1 kg kiszzonej kapusty
- 20 dkg suszonych grzybów (można więcej)
- 3-4 śliwki kalifornijskie
- 1/2 jabłka
- 1 marchew
- 1 cebula
- 5 łyżek oleju rzepakowego
- 3 liście laurowe
- 5 ziaren ziela angielskiego
- 1 kulka jałowca
- sól, pieprz – do smaku

Sposób przygotowania

Grzyby opłukujemy i zalewamy wodą, gotujemy je do miękkości (wody należy wlać dwukrotnie więcej niż poziom grzybów. W miarę potrzeby dolewać w trakcie gotowania). Po ok. 2 godz. gotowania wyjmujemy je z garnka, odsączamy i kroimy na drobno. Wody po gotowaniu grzybów nie wylewamy!

Kapustę kiszoną odsączamy z soku i kroimy na drobno. Wkładamy kapustę do garnka i zalewamy wodą pozostałą po gotowanych grzybach. Marchewkę i jabłko myjemy, obieramy i tarkujemy. Startą marchewkę dodajemy do garnka z kapustą. Wkładamy tam też jałowiec, liście laurowe i ziele angielskie. Dolewamy odrobinę wody i gotujemy na małym ogniu ok.3-4 godziny. W połowie gotowania dodajemy grzyby, starte jabłko i pokrojone drobno śliwki kalifornijskie.

Cebulę obieramy i kroimy w drobną kostkę. Gdy kapusta w garnku będzie już miękka, na patelni rozgrzewamy olej i podsmażamy pokrojoną cebulę. Zeszkłąną wlewamy do kapusty.

Przyprawiamy całość do smaku solą i pieprzem. Odstawiamy na parę godzin, by smaki się połączyły.

Polecamy użycie grzybów od podlaskich producentów, np.:

1. Polinatu - <https://produkty.podlaskie.eu/polinat> (<https://produkty.podlaskie.eu/polinat>)
2. Jarosława Jackiewicza - <https://produkty.podlaskie.eu/przetworyjackiewicz> (<https://produkty.podlaskie.eu/przetworyjackiewicz>)

oraz kapusty kiszonej od podlaskich rolników, np.

1. Artura Pawłuszewicza - <https://produkty.podlaskie.eu/herbowepawluszewicz> (<https://produkty.podlaskie.eu/herbowepawluszewicz>)
2. Państwa Sienkiewicz - <https://produkty.podlaskie.eu/kiszonkiSienkiewicz> (<https://produkty.podlaskie.eu/kiszonkiSienkiewicz>)
3. Kazimierza Zagórskiego - <https://produkty.podlaskie.eu/herbowezagorski> (<https://produkty.podlaskie.eu/herbowezagorski>)
4. Gospodarstwa Rydzewskich - <https://produkty.podlaskie.eu/ekorydzewscy> (<https://produkty.podlaskie.eu/ekorydzewscy>)
5. Podlaskiego Słoika - <https://produkty.podlaskie.eu/podlaskisloik> (<https://produkty.podlaskie.eu/podlaskisloik>)



[\(/resource/image/2/1138/266/590/0x0.jpg\)](https://resource/image/2/1138/266/590/0x0.jpg)