

Kapusta wigilijna



Składniki, 4 porcje:

- 800 g kapusty kiszonej
- 50 g suszonych grzybów, najlepiej prawdziw-
ków (ewentualnie mieszanych z podgrzybkami)
- 1 marchewka
- 1 duża cebula
- 4 łyżki oleju roślinnego
- 1 łyżka mąki
- sól, świeżo zmielony czarny pieprz, cukier do
smaku

WYKONANIE

- Grzyby umyć pod bieżącą wodą, włożyć do rondelka, zalać 1 szklanką ciepłej, przegotowanej wody, moczyć przez kilka godzin lub przez noc. Grzyby gotować w wodzie w której się moczyły, przez około 20 minut. Odcedzić zachowując oddzielnie wywar i grzyby. Większe grzyby pokroić na mniejsze kawałki.
- Kapustę odcisnąć i posiekać, włożyć do garnka i zalać przecedzonym wywarem z grzybów. Gotować początkowo w odkrytym garnku na większym ogniu, następnie już pod przykryciem na małym, aż do miękkości przez około 40 - 60 minut.
- Marchewkę obrać, umyć i zetrzeć na tarce o dużych oczkach. Dodać do gotującej się kapusty na 10 minut przed końcem jej gotowania.
- Obrać i posiekać cebulę w drobną kosteczkę. Zeszklić na patelni na 2 łyżkach oleju.
- Na patelni rozgrzać pozostałe 2 łyżki oleju, dodać mąkę i podgrzewać mieszając aż zrobi się jasnobrązowa zasmażka.
- Cebulę, zasmażkę i grzyby dodać do ugotowanej kapusty, wymieszać, zagotować. Doprawić solą, pieprzem i ewentualnie cukrem. Zdjąć z ognia i jeśli kapustę będziemy podawać dopiero w kolejnych dniach, najlepiej zamknąć ją jeszcze gorącą w słoiki. Po ostudzeniu wstawić do lodówki. Kapusta dłużej postoi, jeśli będzie przyrządzona bez zasmażki. Można ją dodać dopiero przed samym podaniem.

NOTATKI
