



Postna kapusta z podgrzybkami i śliwkami

Autor: Bożena Kujawska

Danie: **Kolacja,**

Osób: **4**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Przygotowanie:

Suszone grzyby opłucz zimną wodą, przełóż je do garnka, zalej wrzątkiem, przykryj pokrywką i odstaw na ok. 3 godziny, aby zmiękły. Garnek z grzybami postaw na ogniu i ugotuj je w tej samej wodzie, w której się moczyły. Po 30 minutach wyjmij grzyby z garnka i odstaw do całkowitego wystudzenia. Do wywaru dodaj posiekaną kapustę, liście laurowe oraz ziele angielskie. Doprowadź do wrzenia, przykryj pokrywką i gotuj na małym ogniu przez około godzinę. Cebulę obierz, pokrój w kostkę, podsmaż na oleju aż się zeszkli i dodaj do kapusty, wymieszaj. Śliwki i grzyby pokrój na drobne kawałki lub zmiel w maszynce, dodaj do garnka z kapustą, zamieszaj i gotuj przez ok. 20 minut, aż wszystkie składniki będą miękkie. Gdy kapusta wystygnie, podgrzej ją ponownie, dopraw solą i pieprzem, podlej winem, przykryj pokrywką duś przez pół godziny aż płyn odparuje. Kapustę podjemy na ciepło.

Składniki:

1/2 kg kiszonej kapusty,

8 sztuk dużych kapeluszy suszonych podgrzybków,

1 cebula,

1/2 opakowania suszonych śliwek,

1/2 szklanki czerwonego wina wytrawnego,

2 liście laurowe,

3 ziarenka ziela angielskiego,

3 łyżki oleju,

sól i pieprz do smaku