

Kapusta z grzybami

6+ porcji 35 min

Składniki

- 30g suszonych grzybów + 300ml wody do ich namoczenia (grzyby zalać wodą i odstawić na około 2-3h, wody z namoczenia nie wylewać)
- 1 biała cebula
- 2 ząbki czosnku
- 50ml oleju rzepakowego do smażenia
- 80ml czerwonego, wytrawnego wina
- 600g kiszonej kapusty
- 10szt śliwek suszonych
- 4 łyżki koncentratu pomidorowego
- Przyprawy: 3 liście laurowe, 5-6 ziaren ziela angielskiego, łyżka sosu sojowego, łyżka miodu, majeranek, kminek, sól, pieprz

Przygotowanie

1. Do naczynia miksującego wrzuć cebulę i czosnek.

   15 sek. 6

2. Wlej olej i podsmaż

   3 min 80

3. Dodaj odciśniętą kapustę, liście laurowe, ziele angielskie i podsmaż

   3 min

4. Dodaj grzyby wraz z wodą, śliwki, łyżkę majeranku, sos sojowy, koncentrat pomidorowy i wlej wino.

   30 min 100 3

5. Po ugotowaniu dopraw według własnego uznania solą, pieprzem, kminkiem jeśli lubisz i miodem. Wymieszaj dokładnie.