



## 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 kiszanej 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

Do naczynia miksującego wrzuć cebulę i czosnek.

15 sek. 6

Wlej olej i podsmaż

3 min 80

Dodaj odcisniętą kapustę, liście laurowe, ziele angielskie i podsmaż

3 min

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

30 min 100 3

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