

Kapusta kiszona z grochem

Kapusta kiszona z grochem to w naszym domu danie nie tylko na wigilijny stół. Jemy je bardzo często, bo nam zwyczajnie bardzo smakuje. A co więcej, wspaniale się wekuje/mrozi, a tym samym rozwiązuje dla mnie problem pod tytułem "Co dziś na obiad?". Jest to szczególnie przydatne w okresach, gdy moja nieuleczalnie chora Córcia źle się czuje i wymaga mojej niepodzielnej uwagi. Jestem pewna, że to proste i smaczne danie na pewno świetnie się sprawdzi także u Was – koniecznie wypróbujcie! Polecam ☐



Składniki:

Groch:

- 2 szklanki surowych połówek grochu
- 3 szklanki wody
- 2 liście laurowe

Kapusta:

- 1 kg kapusty kiszanej (bez soku)
- 1/2 łyżeczki mielonego kminku
- 1 łyżeczka mielonego ziela angielskiego
- 1 mała cebula
- 2 ząbki czosnku
- 6 szklanek zimnej wody

Dodatkowo:

- 5 łyżek dobrego koncentratu pomidorowego
- 2 łyżki sosu sojowego
- sól i pieprz do smaku

Wykonanie:

Surowe połówki grochu dokładnie płuczemy w zimnej wodzie i odcedzamy. Wrzucamy do garnka, dodajemy wodę, liście laurowe i gotujemy bez przykrycia na średnim ogniu aż będą miękkie, ale nie rozgotowane. Większość wody powinna odparować.

Do drugiego garnka wrzucamy odcedzoną i pokrojoną kapustę kiszoną, dodajemy pokrojoną w kostkę cebulę, posiekany czosnek, ziele angielskie, mielony kminek i zalewamy wodą.

Gotujemy aż kapusta zmięknie, następnie dodajemy ugotowany groch, przecier pomidorowy, sos sojowy i gotujemy przez kilka minut. Można dolać wody, w zależności od tego, jaką konsystencję tego dania preferujecie – my lubimy bardziej “wodnistą”, żeby było w czym moczyć chlebek ☐

Doprawiamy solą i pieprzem do smaku. Podajemy z pieczywem albo z ziemniakami.

*Jeśli chcecie zawekować to danie, to do czystego słoika ostrożnie przekładamy kapustę z grochem, zakręcamy i stawiamy do góry dnem aż zawartość całkowicie ostygnie. Gdy po odwróceniu słoika wieczko jest wklęsłe, to oznacza, że jest on prawidłowo zawekowany. Jeśli natomiast wieczko jest wypukłe, to należy zawatość spożyć w ciągu najbliższych kilku dni. Tak przygotowane weki przechowuję w lodówce.

Smacznego!

- **Spodobał Ci się ten przepis? To podaj go dalej!**
- **Będzie mi bardzo miło, jeśli podzielisz się swoją opinią w formie komentarza ☐**
- **Obserwuj mnie na Facebooku [LamaridaBlog FB](#)**
- **Śledź mnie na Instagramie [lamarida_pl Instagram](#)**
- **Dziękuję i pozdrawiam! ☐**