

Kapusta z grochem

Co kupić?

- 700g kiszzonej kapusty
- 400g grochu
- 2 cebule
- 2 liście laurowe
- 4 ziarna ziela angielskiego
- 1 pełna łyżeczka majeranku
- 2g łyżeczki kminku (całego)
- 2 łyżki masła
- sól, pieprz

Jak przygotować?

1. Groch zalej wodą (woda powinna wystawać kilka centymetrów ponad poziom grochu) i odstaw na 10 – 12 godzin.
2. Po tym czasie wodę odlej, nalej świeżej, dodaj majeranek i gotuj groch na małym ogniu przez około 40 – 50 minut (aż będzie miękki, może się lekko rozpadać). Po ugotowaniu odcedź.
3. Kapustę przepłucz pod zimną, bieżącą wodą, odcisnij, pokrój drobno.
4. Kapustę przełóż do garnka, zalej szklanką wody, dodaj liście laurowe, ziele angielskie, kminek i gotuj około godziny, po ugotowaniu odcedź.
5. Cebule obierz, drobno posiekaj, przysmaż na łyżce masła i dodaj do kapusty.
6. Ugotowaną kapustę wymieszaj z miękkim grochem, dodaj łyżkę masła, dopraw do smaku.
Gotowe!