

Kwaśnica

Przepis dodany przez użytkownika trini6



kwaśnica

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- kwaszona kapusta - 50 dag
- sok z kiszonej kapusty - 1 szkl.
- olej - 2 łyżka(i)
- włoszczyzna -
- liść laurowy -
- ziele angielskie -
- sól pieprz -
- cebula -
- suszone grzyby - 10 dag
- czosnek - 2 ząbki

Etapy przyrządzania:

1.



Grzyby namczyć na noc, następnego dnia ugotować

2.

Włoszczyznę gotować ok 30 min, odcedzić, wywar zachować, kiszoną kapustę posiekać

3.



Cebulę obrać, pokroić w kostkę

4.



Czosnek obrać, zetrzeć

5.



Na rozgrzanym oleju zeszklić cebulę

6.

Do cebuli dodać kapustę, wlać wywar warzywny, sok z kapusty i wywar grzybowy, doprowadzić do wrzenia, gotować ok 40 min, na koniec dodać paseczki grzybów i roztarty czosnek, przyprawić

