Kapusta z boczniakami

data aktualizacji: 2019.11.04 autor: Redakcja

Składniki:

- 250 g boczniaków
- ½ cebuli
- 250 g kapusty kiszonej
- 4 suszone śliwki
- 2 liście laurowe
- 2 ziarna jałowca
- łyżeczka majeranku
- ½ łyżeczki cząbru
- ¼ łyżeczki soli
- 2 łyżeczki koncentratu pomidorowego
- olej

Przygotowanie:

Cebulę pokroić w kostkę, kapustę posiekać. W dużym garnku rozgrzać olej i zeszklić cebulę, dodać kapustę oraz liście laurowe, ziarna jałowca, majeranek, cząber, sól. Zalać szklanką (250 ml) wody. Gotować pod przykryciem na małym ogniu przez pół godziny.

Śliwki posiekać i dodać do kapusty razem z koncentratem pomidorowym i ok. 100 ml wody. Dobrze

wymieszać i gotować kolejne pół godziny.

Boczniaki posiekać w długie paski i usmażyć na oleju bez mieszania, by się zezłociły. Odsączyć na ręczniku papierowym i dodać do kapusty. Dusić razem przez kilka minut. W razie potrzeby doprawić solą.

Podawać ze świeżym pieczywem.

Źródło: https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/33736-kapusta-z-boczniakami