



Ania Gotuje
Tylko najlepsze przepisy

Kapusta z grzybami

Czas przygotowania: 30 minut

Czas gotowania: 2 godziny

Liczba porcji: 1500 gramów kapusty z grzybami


W 100 gramach:

Wartość energetyczna 70 kcal

Dieta: bezglutenowa, wegańska, wegetariańska

Składniki

- 1 kg kapusty kiszonej
- 50 g suszonych grzybów
- 2 cebule - 300 g
- mała marchewka - 100 g
- 5 łyżek oleju
- 3,5 szklanki wody
- przyprawy: 2 liście laurowe, 3 ziarna ziela angielskiego, pół łyżeczki pieprzu, łyżeczka cukru

 Ukryj zdjęcia

Kapusta z grzybami

Szklanka ma u mnie pojemność 250 ml.

Dodatkowy czas: 12 godzin na moczenie grzybów suszonych.

Kiedyś mówiło się, że co region to przepis. Z doświadczenia jednak widzę, że co dom, to inny przepis. **Wigilijna kapusta z grzybami** w każdym domu wygląda inaczej. Jedni siekają kapustę kiszoną, inni nie. Moja Teściowa nie kroi drobno grzybów, a umieszcza je w całości w kapuście. Są tacy, co łączą kapustę świeżą z kiszoną lub też dodają jabłka. Sama szykuję czasem inną wersję wigilijnego bigosu. Kapusta z grzybami i śliwkami pojawia się u mnie co drugie Święta. Poznaj jednak najbardziej podstawowy i sprawdzony przepis na moją kapustę z grzybami.

Kapusta wigilijna

Zacznij od suszonych grzybów. Ja sięgam najczęściej po suszone kapelusze podgrzybków. Jeśli masz suszone prawdziwki.. to jeszcze lepiej. 50 gramów suszonych grzybów, to mniej więcej dwie garście grzybków. Suszone grzyby umieść w większym naczyniu i zalej dwiema szklankami zimnej wody... może być woda z kranu.



Miseczkę przykryj np. talerzykiem i odstaw w suche i chłodne miejsce

na 12 godzin, a najlepiej na całą noc. Grzyby wchłoną część wody i zmiękną. Różnicę widać od razu. Woda zrobiła się ciemna, a grzyby lekko napuchły.

Wodę z moczenia grzybów przelej do małego naczynia. Będzie to cała szklanka ciemniej wody. Nie wylewaj jej. Woda po moczeniu grzybów jest idealna do kapusty, którą zaraz zaczniesz gotować. Odsączone grzybki pokrój w cienkie paseczki lub też jeszcze drobniej.

Dwie większe cebule obierz i drobno poszatkuj. Na nagrzaną patelnię wylej pięć łyżek oleju. Dodaj poszatkowaną cebulę i podsmażaj na średniej mocy palnika przez około 10 minut.

Czas na kiszoną kapustę. Potrzebujesz jeden kilogram odsączonej już kiszonej kapusty. Ja nie płuczę kapusty, a lekko odciskam nadmiar wody do osobnej miski. (Sprawdź jednak smak kapusty i zdecyduj, czy wolisz ją przepłukać, czy lubisz bardziej kwaśne danie). Wody z odcisniętej kapusty nie wylewam. Taka woda idealnie nadaje się do wzbogacenia smaku niektórych zup np. grzybowej z grochem.

Odcisniętą kapustę kiszoną umieść w dużym garnku. Czy kapusta kiszone zawiera śladowe ilości tartej marchewki, czy też nie.. ja i tak zawsze ścieram dodatkowo jedną, małą marchew. Marchewkę wcześniej umyj, obierz i zetrzyj na tarce, na grubych oczkach bezpośrednio do garnka z kapustą kiszoną.

Dodaj też przyprawę. Liście laurowe rozcieram w dłoniach na super drobne kawałeczki. Jeśli objawiasz się ostrych kawałków liści, to możesz też dodać do kapusty całe liście laurowe. W moździerzu miażdżę też ziarna pieprzu i ziela angielskiego. Tutaj możesz też użyć pieprzu mielonego oraz całych ziaren ziela.

Do garnka przekładam też całą zawartość patelni z podsmażoną cebulką oraz posiekane grzybki. Wlej również wodę z moczenia grzybów oraz dodatkowo 1,5 szklanki zimnej wody.

Całość dokładnie wymieszaj dużą, drewnianą łyżką. Garnek przykryj przykrywką i ustaw średnią moc palnika. Gdy kapusta zacznie się gotować zmniejsz moc palnika do malej i zamieszaj kapustę z grzybami. Wigilijny bigos gotuj tak około dwóch godzin, aż kapusta zrobi się idealnie miękka.

Polecam Co 20-30 minut dokładnie wymieszać kapustę w garnku. Do tej kapusty nie wlewam dużo wody i może się ona przypalać. Jeśli jednak od czasu do czasu wymieszasz ją dokładnie, to nie powinno być potrzeby dolewania więcej wody. Pod koniec dodaj też symboliczną łyżeczkę cukru.



A jak Ty szykujesz swoją kapustę z grzybami? Może robisz ją podobnie do mnie?
Smacznego!