

# Kapusta na wigilię

Na świątecznym stole nie może zabraknąć kapusty. Nasza kapusta na wigilię to danie, które wyśmienicie smakuje podane samodzielnie, ale może być również wykorzystane jako farsz lub dodatek do wielu innych dań wigilijnych takich jak krokiety, pierogi czy ryba.

## Składniki (na 4 porcje):

- 800 g kapusty kiszonej
- 50 g suszonych borowików
- 1 marchewka
- 1 duża cebula
- 4 łyżki oleju roślinnego
- 1 łyżka mąki
- sól, świeżo zmielony czarny pieprz, cukier do smaku

## Wykonanie KROK PO KROKU:

- Grzyby umyć pod bieżącą wodą, włożyć do rondelka, zalać 1 szklanką ciepłej, przegotowanej wody, moczyć przez kilka godzin lub przez noc. Grzyby gotować w wodzie w której się moczyły, przez około 20 minut. Odcedzić zachowując oddzielnie wywar i grzyby. Większe grzyby pokroić na mniejsze kawałki.
- Kapustę opłukać dwukrotnie na sitku pod bieżącą, chłodną wodą, odcisnąć i posiekać, włożyć do garnka i zalać przecedzonym wywarem z grzybów. Gotować początkowo w odkrytym garnku na większym ogniu, następnie już pod przykryciem na małym, aż do miękkości przez około 40 - 60 minut. W razie potrzeby dodać trochę wody.
- Marchewkę obrać, umyć i zetrzeć na tarce o dużych oczkach. Dodać do gotującej się kapusty na 10 minut przed końcem jej gotowania.
- Obrać i posiekać cebulę w drobną kosteczkę. Zeszklić na patelni na 2 łyżkach oleju.
- Na patelni rozgrzać pozostałe 2 łyżki oleju, dodać mąkę i podgrzewać mieszając aż zrobi się jasnobrązowa zasmażka.
- Cebulę, zasmażkę i grzyby dodać do ugotowanej kapusty, wymieszać, zagotować. Doprawić solą, pieprzem i ewentualnie cukrem. Zdjąć z ognia i jeśli kapustę będziemy podawać dopiero w kolejnych dniach, najlepiej zamknąć ją jeszcze gorącą w słoiki. Po ostudzeniu wstawić do lodówki. Kapusta dłużej postoi, jeśli będzie przyrządzona bez zasmażki. Można ją dodać dopiero przed samym podaniem.

Zobacz więcej: <http://www.familie.pl/artukul/Kapusta-na-wigilie,8430,1.html#ixzz3ML3vDglc>