

Groch z kapustą

Składniki:

- groch łuskany lub niełuskany w całości
- kapusta biała, kiszona
- przyprawy: ziele angielskie (kubaba), pieprz, sól, liść laurowy (bobkowy), majeranek
- cebula
- masło
- woda surowa, zimna

Wykonanie:

Groch wypłukać, zalać zimną, surową wodą i zostawić na noc, aby się moczył.

Kapustę kiszoną, jeżeli jest zbyt kwaśna – opłukać, zalać surową, zimną wodą, dodać kubabę i listek bobkowy. Ugotować.

Groch (po całonocnym moczeniu) ugotować w tej samej wodzie, w której się moczył. Gotować tak długo, aż będzie miękki.

Ugotowaną kapustę odcedzić, jeżeli nitki kapusty zbyt długie - pokroić. Połączyć z ugotowanym grochem. Pokroić surową cebulę w drobna kostkę przesmażyć na maśle i dodać do kapusty z grochem. Wszystkie składniki dokładnie wymieszać, doprawić solą, pieprzem czarnym i majerankiem.

Dorota Rosińska, Gminne Koło Gospodyń Wiejskich w Dobrem, Dobre- Buczyna Kolonia (powiat radziejowski)