

# Wigilijna kapusta z grochem

## Przepis

---

### Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 10 min

Liczba porcji: 6

Czas gotowania: 30 min

---

### Użyte akcesoria :

- nóż
  - naczynie do gotowania na parze
- 

### Przygotowanie :

1. Przygotować składniki: 200 g grochu włożyć do miski, zalać ok 1 litrem zimnej wody, wymieszać i odlać wodę przez sitko. Ponownie zalać 1 litrem wody i pozostawić do namoczenia na ok 10 godzin (najlepiej na noc). Po namoczeniu wylać wodę, groch wsypać do naczynia do gotowania na parze.

Kapustę odcisnąć z nadmiaru soku, spróbować – jeśli jest bardzo kwaśna wypłukać zimną wodą i mocno odcisnąć. Kapustę przekroić kilka razy na mniejsze kawałki. Cebulę obrać, pokroić na mniejsze kawałki.

2. W dzbanku umieścić nóż, włożyć 150 g cebuli, zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę, posiekać cebulę – czas 5 sekund, prędkość 6.

3. Otworzyć pokrywę, za pomocą łopatkę zebrać cebulę ze ścian naczynia. Wlać 50 ml oleju, zamknąć pokrywę, otworzyć zaślepkę. Podsmażyć cebulę - temperatura 120°C, czas 6 minut, prędkość 1.

4. Wyjąć nóż, założyć mieszadło. Przez otwór w pokrywie do cebuli dodać 30g ( 2 czubate łyżki) maki, zamknąć zaślepkę. Podsmażyć - temperatura 120°C, czas 1 minuta 30 sekund, prędkość 1.

---

5. Otworzyć pokrywę dzbanka. Do cebuli dodać odcisniętą kapustę kiszoną, dodać 2 liście laurowe, 4 ziarna ziela angielskiego, szczyptę kminku, płaską łyżeczkę soli i 0,5 łyżeczki pieprzu mielonego. Do dzbanka wlać 1 litr wody. Na dzbanku umieścić pojemnik z grochem, przykryć i gotować - temperatura 100°C, czas 35 minut, prędkość 1.

6. Zdjąć pojemnik z grochem, groch wsypać do kapusty. Zamknąć pokrywę dzbanka, gotować razem - temperatura 100°C, czas 5 minut, prędkość 1.

7. Otworzyć pokrywę dzbanka, za pomocą łopatkę przełożyć kapustę do salaterki. Danie podawać gorące.

---

### Wskazówki :

Groch najlepiej zostawić na noc w wodzie – powinien się moczyć 10 godzin.