Farsz z kapusty i grzybów

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy
Czas przygotowania: 10 min
Liczba porcji: 4
Czas smażenia: 6 min

Użyte akcesoria :

- nóż

Przygotowanie :

1. Przygotować składniki: 500 g kapusty kiszonej odcisnąć z nadmiaru soku, spróbować – jeśli jest bardzo kwaśna wypłukać zimną wodą i mocno odcisnąć. Cebulę obrać, pokroić na mniejsze kawałki. 70 g grzybów suszonych włożyć do miseczki, zalać ciepłą wodą i pozostawić do namoczenia na ok 30 min. Po tym czasie odlać wodę.
2. W dzbanku umieścić mieszadło, włożyć odciśniętą kapustę kiszoną i namoczone grzyby. Dodać 2 liście laurowe, 4szt ziela angielskiego, 1 łyżeczkę soli, 0,5 łyżeczki pieprzu mielonego, 1 płaską łyżeczka czosnku granulowanego oraz 1 czubatą łyżkę majeranku. Wlać 1 litr wody. Zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę, gotować kapustę i grzyby - temperatura 100˚C, czas 40 minut, prędkość 1.
3. Otworzyć pokrywę, odcedzić zawartość dzbanka (wyłożyć na sitko _ można użyć pojemnika do gotowania na parze). Ostudzić. Usunąć liście laurowe i ziele angielskie. Po ostudzeniu kapustę i grzyby mocno odcisnąć.
4. W dzbanku umieścić nóż, włożyć ok 190 g obranej cebuli, zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę, posiekać cebulę – czas 5 sekund, prędkość 6.
5. Otworzyć pokrywę, za pomocą łopatki zebrać cebulę ze ścian naczynia. Do cebuli wlać 30g oleju (2 łyżki), zamknąć pokrywę, otworzyć zaślepkę. Podsmażyć cebulę - temperatura 120˚C, czas 6 minut, prędkość 1.
6. Otworzyć pokrywą dzbanka. Do cebuli dodać odciśniętą kapustę z grzybami,

dodać 0,5 łyżeczki pieprzu. Zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę. Posiekać farsz – 12 sekund, prędkość 4.

7. Otworzyć pokrywę dzbanka, za pomocą łopatki przełożyć farsz do innego naczynia.