

## Groch z kapustą

### Składniki:

$\frac{3}{4}$  szklanki grochu

25 dkg kapusty kiszzonej

25 dkg kapusty białej

4 ziemniaki

cebula

Sól, pieprz, kostka rosołowa, liść laurowy, ziele angielskie

Margaryna

### Sposób przyrządzenia:

- Groch zalać 1,5 szklanki wody i moczyć kilka godzin.
- Ugotować go w tej samej wodzie z dodatkiem kawałka kostki rosołowej, po czym go zmiksować lub przetrzeć przez sito. (W garnku normalnym uzupełniać wodę i uważać aby się nie przypalił).
- Kapustę kiszoną wraz z drobno poszatkowaną kapustą białą, ugotować do miękkości z niewielką ilością wody z dodatkiem: 5-iu ziaren ziela angielskiego, listka laurowego, kawałkiem kostki rosołowej i pieprzu. (W garnku normalnym uzupełniać wodę i uważać aby się nie przypaliła).
- Ziemniaki ugotować w osobnym garnku. Dodać do nich przecier z grochu (powinno być go co najmniej szklanka) i utłuc wszystko na puree lub przetrzeć przez sito.
- Do garnka z ugotowaną na miękko ale nie rozpadającą się kapustą, przełożyć przetarte ziemniaki z grochem i wszystko dokładnie wymieszać. Dosolić i dodać pieprz w razie potrzeby,
- Wyłożyć na talerze i okrasić usmażoną na margarynie cebulą wcześniej obraną i pokrojoną na drobne płatki.

- Do potrawy podajemy maślanekę.

W garnkach normalnych potrawę lepiej jest od razu przyrządzać w konsystencji bardzo gęstej zupy, podlewając więcej wody.

- Wtedy usmażoną cebulę wkładamy do garnka z kapustą razem z ziemniakami i grochem. Wszystko dokładnie mieszamy i krótko całość dusimy.