Kapusta z grochem na Wigilię, na oleju



WYCHODZI **ok. 1,8 kg** | PRZYGOTOWANIE **20 min** | GOTOWANIE **1 godz. 20 min**

groch namocz dzień wcześniej!

✂ *odetnij i weź do sklepu*

Lista zakupów

WARZYWA I OWOCE
- [ ] 3 średnie cebule (ok. 400 g)

KISZONKI
- [ ] kapusta kiszona, ponad 1 kg (w przepisie 1 kg po odciśnięciu)

SUCHE
- [ ] groch łuskany, połówki, 500 g

PRZYPRAWY
- [ ] liście laurowe
- [ ] ziele angielskie
- [ ] kminek
- [ ] majeranek suszony (opcjonalnie)

SPRAWDŹ W DOMU
- [ ] olej, ok. 150 ml
- [ ] cukier
- [ ] pieprz
- [ ] sól

Składniki

- 500 g suchego grochu łuskanego
- 1 kg kapusty kiszonej, wagi po odciśnięciu
- 3 średnie cebule (ok. 400 g)
- 10 łyżek oleju
- 2 liście laurowe, 5 ziaren ziela angielskiego
- płaska łyżeczka kminku, płaska łyżeczka cukru, szczypta pieprzu
- opcjonalnie szczypta suszonego majeranku

Krok po kroku

1. **Namocz groch**
   Przepłucz groch kilka razy, zalej minimum 6 szklankami wody i mocz 12 godzin.

2. **Ugotuj groch**
   Przepłucz namoczony groch, zalej 3 szklankami wody, zbierz pianę i gotuj pod uchyloną pokrywką około 50 minut.

3. **Ugotuj kapustę**
   W tym czasie odciśniętą, posiekaną kapustę zalej 2 szklankami wody, dodaj liście laurowe, ziele i kminek, gotuj pod przykryciem minimum 30 minut.

4. **Usmaż cebulę**
   Równolegle smaż cebulę na oleju na ogniu niższym niż średni do 25 minut, do lekkiego zarumienienia.

5. **Połącz i gotuj**
   Połącz groch, kapustę i cebulę z olejem, gotuj bez przykrywki do 30 minut na bardzo małym ogniu.

6. **Dopraw do smaku**
   Dopraw cukrem i pieprzem, spróbuj przed dodaniem soli.

Aktualizacja: październik 2026 · © Vegezone

zeskanuj, otworzy się przepis