**[Młoda kapusta ze śmietaną i koperkie](http://annacuisine.canalblog.com/archives/2008/06/16/9586631.html%22%20%5Co%20%22M%C5%82oda%20kapusta%20ze%20%C5%9Bmietan%C4%85%20i%20koperkiem%20ou%20chou%20%C3%A0%20la%20cr%C3%A8me%20aigre%20%C3%A0%20la%20polonaise)**

***chou à la crème aigre à la polonaise***

**Ingrédients:** Un beau chou nouveau,

 1 oignon et demi haché, +/-1 tasse d'eau d'eau ,

de l'aneth fraîche,

 1/2 cube de bouillon,

1 cuillère à table de farine.,

 1 cuillère à table de vinaigre ou citron,

 1 à 2 cuillère à table de crème sure ou aigre

Sel et poivre au goût.

Couper le chou en petites lanières bien fines.

Faire dorer dans une casserole les oignons.

Ajouter le chou, l'eau et le demi cube de bouillon

(*on peut ajouter de l'eau en cours de cuisson si elle a trop évaporé*.)

Faire cuire environ 20 minutes jusqu'à ce que le chou soit tendre.

Ajouter ensuite, la farine et bien mélanger et ajouter le vinaigre et remélanger.

À la toute fin on ajoute la crème aigre et l'aneth fraîche (toujours bien mélanger).

On peut ajouter du cumin entier .

**PRZ Wegan Bigos**

1 kg de choucroute + 1 kg de choux frais

1 carotte

3 feuilles de laurier

10 pruneaux

8 baies de genièvre

1/2 verre vin rouge sec

2 cuillères à soupe de concentré de tomate

50 g de champignons séchés

1 gros oignon

1 paquet de cubes de soja

 +1 tofu fumé *avec une pincée d'ail séché, paprika, coriandre moulue, sauce de soja.*

 + 1 paquet de saucisses de soja

1/4 cuillère à c de gingembre + 1/4 cuil à cde thym + 1/4 cuill à c de cumin

1 cuill à s rase de moutarde + 1 cuill à café de miel

1 cuill à s de marjolaine

 huile pour la friture

Couper la **choucroute** et le **chou** , hacher finement , rincer. Les jeter dans la marmite, verser de l'eau (légèrement recouvrir – l’excédent s’évaporera)

 Ajouter champignons hachés, lavés et séchés, carottes râpées gros et oignon frit.

Ajouter les épices: la feuille de laurier, le piment, le genévrier, le cumin, le thym, gingembre. Cuire pendant env. 1 h, remuer occasionnellement.

 Préparer les cubes de **soja** : dans le bouillon, avec ail, sel, poivre et sauce de soja. Une fois cuit, égoutter, après refroidissement saupoudrer de poivre, ail et coriandre et les faire frire dans un peu d'huile avec le tofu fumé et les saucisses de tofu.

Après env. 1 h de cuisson, ajouter les pruneaux. Cuire pendant environ 30 à 45 min. Ne pas oublier de remuer de temps en temps. Puis ajouter les cubes de tofu et les saucisses, le vin, la moutarde, le miel, le concentré de tomate et la marjolaine. Assaisonner avec sel et poivre. Faire bouillir pendant env. 30 minutes et mettre de côté. C’est encore meilleur le lendemain…