

## garnek grzybowy po myśliwsku

**AGATA1722**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>grzyby</b>	45 dag
<b>wędzony boczek</b>	15 dag
<b>kapusta</b>	¼ główki
<b>mąka</b>	2 łyżki
<b>margaryna</b>	1 łyżka
<b>rosół</b>	¾ litra
<b>kminek</b>	
<b>sól</b>	
<b>pieprz</b>	
<b>ziemniaki ugotowane</b>	w mundurkach 45 dag

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

boczek pokroić, wytopić, dodać mąki, zrobić zasmażkę, podlać rosółem, zagotować co jakiś czas mieszając, do uzyskania sosu. Doprawić przyprawami do smaku. Naczynie żaroodporne wysmarować tłuszczem. Ziemniaki obrać. Pokroić na talarki. Grzyby wypłukać, obrać, posiekać. Kapustę poszatkować przed tym zabiegiem wypłukać ją dokładnie. Układać w naczyniu kolejno warstwami, zalać sosem i dusić pół godziny.