

## Kapusta wigilijna z grzybami



### SMACZNA\_B



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>kapusta kiszona</b>	500-600 g
<b>cebula</b>	1
<b>grzyby suszone</b>	100-150 g
<b>olej do smażenia</b>	
<b>mąka</b>	
<b>sól</b>	
<b>Liść laurowy suszony Prymat</b>	
<b>Ziele angielskie mielone Prymat</b>	
<b>Pieprz czarny mielony Prymat</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1 Kapustę płuczemy , zalewamy w garnku wodą , wrzucamy liść i ziele , gotujemy do miękkości .
- KROK 2 Grzyby zalewamy wodą , moczymy całą noc .Na drugi dzień gotujemy do około 2-3 godzin , odcedzamy , wywar zostawiamy .
- KROK 3 Odcedzamy grzyby , drobno kroimy .
- KROK 4 Odcedzoną kapustę kroimy , przekładamy do garnka , doprawiamy .Dodajemy obraną i przesmażoną cebulkę oraz pokrojone grzybki , wlewamy wywar , gotujemy 30 minut .
- KROK 5 Na patelni rozgrzewamy 3-4 łyżki oleju , rozprowadzamy 2 łyżki mąki , robimy zasmażkę , którą wlewamy do kapusty , mieszamy całość , gotujemy jeszcze 10-15 minut .

