

## Wigilijna kapusta



**JUSTYNA223**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>kapusta kiszona</b>	1 kg
<b>grzyby suszone</b>	2 garście
<b>masło</b>	200 g
<b>sól i pieprz</b>	
<b>cukier</b>	do smaku
<b>cebula biała</b>	1 szt

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Grzyby namoczyć w gorącej wodzie. Kapustę należy pokroić w mniejsze kawałki. Jeżeli jest bardzo kwaśna lepiej ją wymoczyć. Masło rozpuszczamy w garnku i podsmażamy na nim pokrojoną w drobne kawałeczki cebulę z dodatkiem soli i cukru. Dodajemy kapustę i wszystko razem podsmażamy. Grzyby kroimy w kawałeczki i dodajemy do kapusty. Wszystko razem dusimy dolewając wodę z moczenia grzybów. Wszystko dusimy tak długo, aż kapusta zmięknie. Doprawiamy do smaku pieprzem i solą.