

Wigilijna kapusta z grzybami



ANNA217



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kapusta kiszona	1 kg
mąka	1 łyżka
sól	
olej	
grzyby suszone	7 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Grzyby dobrze wypłukać, namoczyć i ugotować w tej samej wodzie. Odcedzić, pokroić, wywar zachować. Kapustę odcisnąć, pokroić, zalać wywarem z grzybów. Ugotować, połączyć z grzybami. Z mąki i oleju zrobić zasmażkę, dodać posiekaną cebulę, rozprowadzić 3 łyżkami wody. Wlać do kapusty, wymieszać, doprawić solą i pieprzem. Dusić na małym ogniu bez przykrycia, aż zgęstnieje.