

kapusta z gąskami



MAGDALENA1110



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kapusta	1 kg
grzyby gąski	
sól	
pieprz	
mąka	1 łyżka
cebula	1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do garnka wlewamy ok 2 litry wody wrzucamy posiekaną kapustę oczyszczone i pokrojone grzyby,przyprawiamy solą i pieprzem.Gotujemy ok 50 min aż kapusta będzie zupełnie miękka.Przygotowujemy zasmażkę-obieramy cebulę i siekamy podsmażamy na niewielkiej ilości tłuszczu dodajemy mąkę i lekko zarumieniamy.Zasmażkę dodajemy do kapusty i doprawiamy do smaku.Zamiast zasmażki można użyć 2 łyżek kaszy jęczmiennej.