

farsz z kapusty i grzybow



SYLWIACHMIEL



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cebula	1 sztuk
olej	do smazenia
sól i pieprz	do smaku
grzyby suszone	4 sztuki
kapusta kiszona	500 gram

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kapuste ugotowac do miękkości, odcedzić, posiekać. grzyby namoczyć w ciepłej wodzie na 30 minut, ugotować w tej samej wodzie. cebule obrać, posiekać, zrumienić na oleju. Dodac do niej kapuste i pokrojone grzyby, sol i pieprz. Smazyc razem okolo 10 minut. odstawić.