

## Wigilijna kapusta z grzybami



**ANNA217**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

|                        |         |
|------------------------|---------|
| <b>kapusta kiszona</b> | 1 kg    |
| <b>mąka</b>            | 1 łyżka |
| <b>sól</b>             |         |
| <b>olej</b>            |         |
| <b>grzyby suszone</b>  | 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.