

Farsz do krokoietów i pierogów



ZEWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kapusta kiszona	800 g
cebula	3 szt
sól, pieprz	do smaku
grzyby	800 gotowane

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kapustę gotujemy, studzimy, kroimy.

Cebulę kroimy w kostkę, smażymy, dodajemy posiekane lub zmielone przez maszynkę o grubym sitku grzyby.

Wszystko łączymy, solimy i pieprzymy do smaku.