

Kapusta biała duszona z pieczarkami



RENATAZ-ET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kapusta biała	1/2 kg
marchewka	1 szt
pietruszka	1 szt
cebula	1 szt
pieczarki	15-20 dag
masło	2 łyżki
kostka rosołowa	1 szt
Liść laurowy suszony Prymat	1 szt
jabłko	1 szt
sól	do smaku
pieprz	do smaku
sok z cytryny	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Marchewkę i pietruszkę obrać, zetrzeć na tarce o dużych oczkach i razem z posiekaną cebulką podsmażyć na 1 łyżce masła.
- KROK 2 Następnie dodać poszatowaną kapustę. Wlać 1 szkl gorącej wody z rozpuszczoną kostką rosołową, dodać liść laurowy i dusić około 15 minut
- KROK 3 Na pozostałym maśle podsmażyć posiekane w plasterki pieczarki, połączyć z kapustą, wymieszać. Dusić do miękkości warzyw.

KROK 4

Miękkie warzywa zdjąć z ognia, dodać jabłko starte na tarce o dużych oczkach. Przyprawić do smaku, solą, pieprzem i sokiem z cytryny, wymieszać, podawać.