

Kapustka z pieczarkami



BEATKAA153



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

młodej kapusty	1 średnia główka
dużych pieczarek	8 sztuk
mięsa wieprzowego	30 dag
masła	1 łyżka
mąki	1 łyżka
sól, pieprz	do smaku
cebulka	1 mała

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kapustę poszatkować, wypłukać i wstawić do gotowania. Po 10 minutach wodę odlać i zalać świeżą. Dodać mięso i posolić. Pieczarki umyć i pokroić w grube plasterki. Wrzucić na patelnię i podsmażyć na maśle razem z drobno pokrojoną cebulą. Pieczarki oprószyć mąką. Wymieszać i dodać do kapusty. Całość gotować ok 30 min. Przed końcem gotowania wyjąć mięso i pokroić na drobne kawałki. Dodać do kapusty i doprawić solą i pieprzem.