

Grzyby kiszzone z kapustą



ZOFIA12



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kapusta kiszona	300 g
cebula biała	1 szt
olej lniany	1 łyżka
peprz, cukier	
grzyby	300 kiszzone

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Grzyby przelać na sicie zimną wodą i pozostawić aby odciekły, potem pokroić je na paski.
2. Kapustę odcisnąć z soku i pokroić.
3. Cebulę drobno pokroić i przelać wrzątkiem - osączyć i wystudzić.
4. Grzyby, kapustę i cebulę wymieszać z cukrem i pieprzem.
5. Dodać olej, wymieszać i pozostawić w chłodnym miejscu na 30 minut.