

Wigilijna kapusta z pieczarkami



DANUSIA19671



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kapusta kwaszona	1 kg
przyprawa uniwersalna Kucharek	
sól i pieprz do smaku	
olej rzepakowy	
pieczarki	0,5 plasterki
cebula podsmażona	2 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kapustę wymoczyć, odcisnąć z tego kwasu, włożyć do rondla.

Dodać opłukane pieczarki, i olej rzepakowy.

Dusimy kapustę na wolnym ogniu, do miękkości.

Pod koniec duszenia dodajemy zrumienioną cebulkę i przyprawy.

Chwilę jeszcze dusimy.

Nie dodajemy wody, kapusta ma się dusić na samym oleju.