

Kapusta z grzybami



ILONAALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

grzyby suszone	10 dag
masło	2 łyżki
kapusta kwaszona	1 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kapustę opłukać, zalać zimną wodą i gotować do miękkości z pieprzem, zieleń i liśćmi. Do kapusty pod koniec gotowania dodać do smaku sól i świeżo zmielony pieprz. Grzyby suszone należy kilka godzin wcześniej namoczyć, odcedzić i podsmażyć na maśle na rozgrzanej patelni, gdy zmiękną dosolić je i dodać do kapusty. Wszystko dokładnie wymieszać i zagotować.