

Zwijańce z kapusty i mortadeli.



EDYTA44



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kapusta	8 liści
pieczarek	20 dag.
mortadeli	8 plastrów
cebula	
masło	2 łyżki
sól	
łyżka koncentratu pomidorowego	1 łyżka
kostka rosołowa	1 kostka
śmietana	1/2 szklanki
mąka	1 łyżka
pieprz	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pieczarki i cebule roimy w kostkę i smażymy na łyżce masła. Liście kapusty sparzamy. Na każdym liściu układamy plasterki mortadeli oraz porcje pieczarek. Ciasno zwijamy. Układamy w garnku i dusimy do miękkości. Polewamy sosem pomidorowym.