

Bigosik grzybowy



GOOFY9



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kapusta kiszona	1/2 kg
sól	
pieprz	
grzyby suszone	2 szklanki
kapusta	1/2 świeża

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kapustę świeżą siekamy, gotujemy, dodajemy odcisniętą z nadmiaru kwasu kapustę kiszoną. Grzyby moczymy dzień wcześniej, siekamy i wraz z wodą w której się moczyły dodajemy do kapusty. Całość gotujemy z przyprawami na małym ogniu około 2 godzin. Doprawiamy do smaku.