

Kapusta kiszona z grzybami



MAŁGORZATA113



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kapusta kiszona	80 dag
grzyby suszone	2 dag
cebula	1 szt
olej	3 łyżki
mąka	1 łyżka
sól	do smaku
pieprz	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kapustę pokroić drobno, zalać małą ilością wrzącej wody i ugotować. Grzyby umyć, ugotować w małej ilości wody, odcedzić i drobno pokroić. Cebulę obra, posiekać, zrumienić na tłuszczu z mąką, rozprowadzić wywarem z grzybów, wlać do kapusty, dodać grzyby, zagotować. Doprawić solą i pieprzem. Pasuje do ziemniaków.