

Kapusta z borowikami babci Zosi



BANDITKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kapusta kiszona	1 kilogram
cebula biała	3-4 szt
sól pieprz listek laurowy	do smaku
olej roślinny	do smaku
borowiki	7-10 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

kapustę zalać wrzątkiem i odcisnąć. Część kwasu odstawić. Kapustę dusić na patelni do miękkiego z listkiem laurowym do miękkości. grzyby namoczyć i ugotować. Wywar odstawić. Cebule pokroić, zeszklić na oliwie. Połączyć grzyby i kapustę i cebulę, dusić razem 20 minut. Jeśli za kwaśne dodać sody jak za mało kwaśne dodać kwasu z kapusty. Wywar z gdzibów można zużyć na zupę grzybową.