

Farsz z kapusty i grzybów do pasztecików



BANDITKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kapusta kiszona	750 gram
podgrzybki suszone	5-6 szt
cebula biała	1-2 szt
sól pieprz listek laurowy	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kapustę zalać wrzątkiem i odcisnąć. Część kwasu odstawić. Kapustę dusić na patelni do miękkiego z listkiem laurowym do miękkości.

Grzyby namoczyć i zmielić przez maszynkę.

Cebulę pokroić, zeszklić na oliwie. Połączyć zmielone grzyby i kapustę i cebulę, dusić razem 20 minut.

Jeśli za kwaśne dodać sody jak za mało kwaśne dodać kwasu z kapusty.