

# Kapusta z grzybami

Przepis dodany przez użytkownika trini6



## kapusta z grzybami

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: bardzo łatwe

### Potrzebne składniki:

- kapusta kiszona - 800 g
- suszone grzyby - 30 g
- mąka - 1 łyżka(i)
- olej - 2 łyżka(i)
- cebula -
- sól pieprz cukier -
- listek laurowy -
- ziele angielskie -

### Etapy przyrządzenia:

**1.**



Grzyby opłukać, namoczyć

**2.**



Cebulę obrać, pokroić

**3.**

Ugotować w tej samej wodzie, odsączyć, pokroić. Kapustę razem z cebulą zalać wywarem z grzybów. Dodać sól, przyprawy. Gotować do miękkości

**4.**

Olej podgrzać podsmażyć na nim na rumiano mąkę. Zasmażkę razem z grzybami również dodać do kapusty. Chwilę razem dusić