

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 -
- zieli angielskie -

Etapy przyrządzania:

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, przyprawę. Gotować do miękkości

4.

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