
Kapusta z grzybami

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3218 razy.

1 kg. kiszonej kapusty (mało kwaśnej),

10 dag. suszonych grzybów,

1 cebula,

3 łyżki masła lub oleju,

1 łyżka mąki,

sól,

pieprz.

Kapustę lekko odcisnąć (sok pozostawić do doprawienia), pokroić , zalać 2 szklankami wody i gotować do miękkości.

Grzyby opłukać , namoczyć przez 1-2 godz. i ugotować w 1 szklance wody do miękkości. Następnie pokroić je na cienkie paseczki i razem z wywarem dodać do kapusty. Cebulę obrać , posiekać , usmażyć na maśle na złoty kolor

oprószyć mąką i dokładnie wymieszać . Zasmażkę połączyć z kapustą, wymieszać i zagotować . Następnie doprawić solą, pieprzem, a jeśli trzeba - sokiem z kapusty.