



Kapusta z grzybami

kiszona kapusta 1 kg

podgrzybek suszony 0,2 kg

cebula 2szt

Pieprz świeżo mielony

Grzyby moczymy, kapustę płuczemy żeby nie była kwaśna, grzyby gotujemy wodę odlewamy i zostawiamy wodę z grzybów.

Na klarowanym maśle smazymy cebulę pokrojoną w kostkę, wrzucamy do niej kapustę i cały czas mieszając smazymy aż będzie jasnobrązowa, podlewając wodę z grzybów, pod koniec wrzucamy grzyby i doprawiamy pieprzem.