3/4 kg kiszonej kapusty (jeżeli bardzo kwaśna - lekko przepłukać) włożyć do garnka, dodać kilka suszonych grzybów wypłukanych w ciepłej wodzie . Gdy grzyby miękkie, wyjąć i poszatkować.
1 cebulę zeszklić na **łyżce masła lub oleju**, zasmażyć z **1 łyżką mąki** i wymieszać z kapustą. Dodać grzyby, doprawić
do smaku cukrem i kminkiem
. Można dodać
kilka suszonych śliwek bez pestek
, namoczonych, ugotowanych i pokrojonych w paseczki. Dusić wszystko jeszcze kilka minut.
wg Stefana Kuczyńskiego