

KAPUSTA Z GRZYBAMI

Wpisany przez Administrator
czwartek, 25 stycznia 2007 20:10 -

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 poszatковать.

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