




Kapusta z grzybami

 Wafelek2601

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 90 min

 łatwy

 4 porcje

Składniki:

kapusta kiszona - 1 kg
grzyby leśne - 60 dag
liść laurowy - 2 szt.
ziele angielskie - 4 szt.

sól i pieprz - do smaku
mąka - 2 łyżka
oliwa - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Z kapusty odcisnąć sok. Kapustę pokroić, zalać 1/2 litra wody, dodać liście laurowe i ziele angielskie. Gotować pod przykryciem.

KROK 2: Na patelni rozgrzać 2 łyżki oliwy, podsmażyć grzyby. Posolić i przyprawić pieprzem. Dodać do kapusty. Razem gotować do miękkości. W razie potrzeby podlać wodą.

KROK 3: Mąkę wymieszać z 1/4 szklanki zimnej wody. Wlać do kapusty, zagotować, wymieszać. Doprawić solą i pieprzem.

KROK 4: Podawać na gorąco.