



Kapusta kiszona zasmażana z pieczarkami

 Wafelek2601


Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 60 min

 łatwy

 4 porcje

Składniki:

kapusta kiszona - 1/2 kg
pieczarki - 25 dag
koper - 1 pęczek
mąka - 1 łyżka
smalec - 2 łyżki
sól - do smaku

pieprz - do smaku
zielenka angielska - 5 szt.
liść laurowy - 3 szt.
olej - 1 łyżka
cebula - 1 szt.
ocet winny - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Kapustę drobno pokroić, podlać wodą, dodać zielenkę angielską, liście laurowe. Gotować do miękkości.

KROK 2: Pieczarki i cebule obrać i pokroić, podsmażyć na łyżce oleju, dusić 20 minut pod przykryciem.

KROK 3: Dodać do kapusty.

KROK 4: Kiedy wszystko będzie miękkie na patelni rozgrzać smalec, na gorąco wrzucić mąkę, zrumienić, zalać 100 ml wody, zagotować. Tak przygotowaną zasmażkę wlać do kapusty, wymieszać.

KROK 5: Przyprawić solą i pieprzem oraz octem. Koperek umyć, posiekać, dodać do kapusty, wymieszać.