

Kapusta kiszona zasmażana

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Kapusta kiszona.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 1/2 kg kiszonej kapusty -
- 3 dag suszonych grzybów -
- 1 cebula -
- 3 dag smalcu -
- 1 łyżka mąki -

Etapy przyrządzania:

1. Grzyby moczymy i dodajemy do kapusty, następnie podlewamy wodą i dodajemy liść laurowy i gotujemy. Grzyby wyciągamy i kroimy w cienkie paski. Kroimy w kostkę cebulę i rumienimy na tłuszczu. dodajemy mąkę i mieszamy. Rozprowadzamy niewielką ilością wody i dodajemy do kapusty. Zagotowujemy. Doprawiamy solą i pieprzem.

