

Przepis na:

Kapustę z pieczarkami

SKŁADNIKI:

- 1 kg Kapusty kiszzonej niezbyt kwaśnej
- 1 kg pieczarek
- 100 g masła
- 1 łyżka soku z cytryny
- 0,5 cebuli
- Sól
- Pieprz

SPOSÓB WYKONANIA:

1. Pieczarki myjemy i kroimy w plasterki.
2. Skraplamy je sokiem z cytryny żeby nie ściemniały.
3. Jeśli kapusta jest zbyt kwaśna przelewamy ją wodą.
4. Do garnka wlewamy 1 szklankę wody, dodajemy kapustę i gotujemy na wolnym ogniu.
5. Na patelni rozpuszczamy masło.
6. Siekamy cebulę.
7. Wsypujemy na patelnię pieczarki, pokrojoną cebulę i smażymy.
8. Wytworzony sosy dodajemy do gotującej się kapusty, aby nabrał aromatu.
9. Pieczarki doprawiamy i smażymy, aż woda odparuje.
10. Całość przekładamy do kapusty, dokładnie mieszamy i gotujemy, aż kapusta zmięknie.
11. Całość doprawiamy.

