

Kapusta wigilijna

data aktualizacji: 2020.12.11 autor: Beata Pierzchała



Składniki:

- 2 kg kapusty kiszonej
- 15 dag suszonych grzybów
- 4 łyżki masła
- 2 cebule
- 3 liście laurowe
- sól
- pieprz
- 6 łyżek oleju lnianego

Grzyby namoczyć przez noc, osączyć rano i posiekać na mniejsze kawałki. Cebulę posiekać i zrumienić na maśle. Kapustę- ja wypłukałam raz bo była kwaśna- włożyć do garnka. Dodać cebulę, grzyby i wodę w której się moczyły, liście laurowe, trochę soli i pieprzu oraz olej. Przykryć i gotować na małym ogniu około 2 godzin. Doprawić do smaku. Od czasu do czasu zamieszać.

Źródło: <https://skierniewice.eglos.pl/aktualnosci/item/37523-kapusta-wigilijna>