



Tekst i zdjęcie: **gagatek** - Szef Kuchni (970)  
**Nadzienie z grzybów wersja III**  
Z kapustą cukrową

**Składniki:**

- mielony pieprz, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- słonina, 10 dag
- cebula, 15 dag
- suszony grzyb, 5 dag
- kapusta cukrowa, 1.2 kg

**Sposób przygotowania:**

Grzyby przygotować jak do wyżej podanego nadzienia. Kapustę oczyścić, opłukać, poszatkować, uduzić do miękkości. Cebulę drobno pokrajać, podsmażyć na tłuszczu, dodać do kapusty. Z kapusty odparować płyn, dodać zmielone lub pokrajane w paski grzyby, wymieszać, doprawić solą i pieprzem do smaku.

