



Tekst i zdjęcie: **ewcia** - Szef Kuchni (850)

Nadzienie z grzybów i kapusty

Dodać soli i pieprzu do smaku

Składniki:

- świeży grzyb, 25 dag
- kapusta włoska, 75 dag
- cebula, 10 dag
- tłuszcz, 5 dag
- sól, 1 szczypta
- cukier, 1 szczypta
- mielony pieprz, 1 szczypta

Sposób przygotowania:

Grzyby świeże oczyścić, umyć (suszone umyć) i ugotować w niewielkiej ilości wody. Kapustę oczyścić i także ugotować w małej ilości wody. Grzyby i kapustę drobno pokrajać lub zemleć w maszynce. Cebulę obrać, umyć, pokrajać i udusić na jasnożółty kolor na tłuszczu. Cebulę, kapustę i grzyby wymieszać.

