



Tekst i zdjęcie: **iva78** - Kucharz (795)

## **Grzyby z kapustą i mięsem**

No nie powiem, żeby to było lekko strawne :)

### **Składniki:**

- świeży grzyb, 2 kg
- kapusta, 2 kg
- mięso, 50 dag
- śmietana, 0.25 l
- pieprz, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta

### **Sposób przygotowania:**

Kapustę opłukać i drobno pokroić, wrzucić do naczynia. Grzyby wymyć kilkakrotnie i wrzucić do drugiego naczynia. Kapustę sparzyć wrzątkiem (1,5 l) i przykryć pokrywą. Grzyby też sparzyć wrzątkiem i również przykryć. Do pozostałej wrzącej wody (2 l) wrzucić mięso i gotować do miękkości. Kapustę i grzyby po 10 min. odkryć i odsączyć z wody. Grzyby pokroić na drobne części. Mięso wyjąć, a do wywaru włożyć kapustę i grzyby. Uzupełnić wodę. Całość gotować 20 min. Następnie dodać sól i pieprz do smaku i gotować przez minutę. Odstawić z ognia i przyprawić śmietaną.

