

Załącznik- przepis na potrawę konkursową

Kapusta z grzybami

Składniki;

1 kg kapusty kiszzonej
5-8 grzybów suszonych
2 łyżki masła
1 łyżka mąki
1 cebula – sól i pieprz

Wykonanie

1 kg kiszzonej kapusty (jeśli bardzo kwaśna, przepłukać) zalewamy 2 szklankami wody i gotujemy do miękkości.

Oddzielnie w niewielkiej ilości wody, gotujemy do miękkości 5-8 suszonych grzybów. Ugotowane grzyby kroimy na cienkie paseczki i wraz z wywarem dodajemy do kapusty którą wcześniej odcedzamy. Kapustę podprawiamy jasną zasmażką z 2 łyżek masła i 1 łyżki mąki, dodając jeszcze jedną sporą, drobno pokrojoną i usmażoną w maśle na złoty kolor cebulę. Tak przyrządzoną kapustę solimy i pieprzymy do smaku i jeszcze przez chwilę gotujemy, ponieważ potrawa powinna być gęsta.

Stowarzyszenie Kobiet Wiejskich „Rozdrażew”