



przepisy.pl

Kapusta kiszona z pieczarkami

 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- kapusta kiszona - 0.5 kilogramów
- pieczarki - 0.25 kilogramów
- cebula - 1 sztuka
- masło - 10 dekagramów
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr** - 1 szczypta
- Delikat przyprawa w płynie Knorr** - 3 łyżki
- pieprz - 1 szczypta

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Kapustę kiszoną włóż do garnka, zalej wodą, odciśnij i wylej wodę. Powtórz tę czynność trzy razy.
2. Kapustę gotuj do czasu, gdy stanie się miękka i odcedź.
3. Pieczarki pokrój w plastry, cebulę posiekaj i razem usmaż na maśle.
4. Składniki przełóż do kapusty, dodaj masło, przypraw vegeta, maggi i pieprzem. Tak przygotowana kapusta jest bardzo dobrym dodatkiem do obiadu.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl