



 0 minut  8 osób  Średnie

Składniki:

- cebula - 2 sztuki
- olej
- ziele angielskie - 5 sztuk
- liść laurowy - 2 sztuki
- pieprz
- sól
- jajka - 3 sztuki
- orzechy włoskie - 3 łyżki
- goździki - 2 sztuki
- orzechy laskowe - 3 łyżki
- kapusta kiszona - 0.5 kilogramów
- ciasto francuskie - 1 opakowanie
- grzyby suszone - 50 gramów

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

Sposób przygotowania:

1. Grzyby zalej zimną przegotowaną wodą i zostaw na noc. Następnego dnia ugotuj w tej samej wodzie, odcedź, a wywar zachowaj.
2. Kapustę kiszona poszatkuj, a grzyby pokrój w paski. Przelóż do garnka zalej wywarem z grzybów, dodaj listki laurowe, ziele angielskie i goździki, gotuj ? godziny.
3. Obrana cebulę pokrój w plasterki i zeszklij na oleju. Dodaj do kapusty. Dopraw solą i pieprzem i gotuj pod przykryciem około 25 minut.
4. Ciasto francuskie rozmroź w temperaturze pokojowej, odetnij pasek o szerokości 3cm i wytnij z niego dekoracje. 2 jajka ugotuj na twardo, obierz i drobno pokrój.
5. Orzechy grubo posiekaj.
6. Z kapusty usuń ziele angielskie i listki laurowe, dodaj orzechy i jajka, przypraw i przestudź.
7. Rozłóż na cieście i zwiń. Przyklej na wierzchu dekoracje z ciasta. Posmaruj rozkłóconym ostatnim jajkiem. Piecz pół godziny w 200 stopniach.