



Kapusta Wigilijna z Inianym olejem

tradycyjnie

Czas przygotowania: 2 godziny

Ilość porcji: 20

Lista składników

4 kg kapusta kiszona
2-3 szklanka grzyby suszone

1/4 l olej Iniany
4 szt. cebula

Sposób przygotowania

Grzyby moczymy na noc. Odlewamy, wlewamy drugą wodę i gotujemy grzyby około 1 godziny. Cebulę kroimy w kostkę i podsmażamy na oleju (zwykłym).

Na 3 szklankach grzybowego wywaru gotujemy kapustę z olejem i cebulką, często mieszamy aby się nie przypaliła.

Grzyby kroimy jeśli są duże i dokładamy do kapusty. Gotujemy do miękkości kapusty. Kapustę przyprawiamy solą i pieprzem do smaku.



Kapusta Wigilijna z Inianym olejem

tradycyjnie

Czas przygotowania: 2 godziny

Ilość porcji: 20

Lista składników

4 kg kapusta kiszona
2-3 szklanka grzyby suszone

1/4 l olej Iniany
4 szt. cebula

Sposób przygotowania

Grzyby moczymy na noc. Odlewamy, wlewamy drugą wodę i gotujemy grzyby około 1 godziny. Cebulę kroimy w kostkę i podsmażamy na oleju (zwykłym).

Na 3 szklankach grzybowego wywaru gotujemy kapustę z olejem i cebulką, często mieszamy aby się nie przypaliła.

Grzyby kroimy jeśli są duże i dokładamy do kapusty. Gotujemy do miękkości kapusty. Kapustę przyprawiamy solą i pieprzem do smaku.