



całość (4 porcje) 244 kcal  
1 porcja 61 kcal

## Święteczna kapusta z grzybami

### Składniki:

20 g borowików suszonych  
800 g kapusty kwaszonej  
2 sztuki cebuli  
½ łyżki oliwy z oliwek  
1 łyżeczka soli  
1 łyżeczka pieprzu czarnego mielonego

### Sposób przygotowania:

Grzyby namoczyć. Najlepiej na noc lub kilka godzin przed gotowaniem. Po tym czasie grzyby zagotować, po ostudzeniu drobno pokroić. Kapustę wypłukać, pokroić, zalać wodą z grzybów, dodać borowiki i gotować do miękkości. Cebulę pokroić w kostkę i podsmażyć na oliwie, dodać do kapusty i wymieszać. Doprawić do smaku solą i pieprzem.



POTRAWA  
BEZMLECZNA



POTRAWA  
BEZ JAJEK



POTRAWA  
BEZ KUKURYDZY



POTRAWA  
BEZ SOLI



POTRAWA  
BEZGLUTENOWA



POTRAWA  
WEGETARIANSKA



POTRAWA  
WEGAŃSKA



POTRAWA  
BEZ DROżdZY



POTRAWA  
BEZ ORZECHÓW



POTRAWA  
BEZ TŁUSZCZY TRANS



POTRAWA  
BEZ CUKRU