

Kapusta z pieczarkami

Dzisiaj danie idealne jako dodatek do mięs, ale również jako danie samodzielne dla wegan. Wyborne w smaku, co pozwala mu bez wstydu dołączyć do „wigilijnej dwunastki”, szczególnie w roku, który był tak ubogi w grzyby leśne. Potrzebujemy: 0,5 kg pieczarek, 0,4 kg kapusty kiszzonej, 2 łyżki masła prawdziwego, (nie jestem pewna czy może to być składnik w kuchni wegetariańskiej - więc dla tych co nie mogą należy pominąć) olej do podsmażenia pieczarek, pieprz, sól Pieczarki obieramy kroimy w plastry. Wrzucamy do łoka na rozgrzany olej i lekko solimy. Czekamy aż odparuje woda, która wydobędzie się z pieczarek i lekko je podsmażamy. Na koniec smażenia dodajemy masło. Dodajemy kiszoną kapustę, w zależności od upodobania do kwaśnych potraw, możemy trochę odcisnąć. Podlewamy odrobiną wody, zmniejszamy ogień do minimum, przykrywamy i dusimy około 1,5 h . Co jakiś czas należy skontrolować czy nie musimy podlać troszkę wody aby nam się kapusta nie przypaliła. Na koniec doprawiamy pieprze i ewentualnie solą do smaku. Najlepiej smakuje na „drugi dzień” . 😊

