

## www.SztukaKulinarna.pl

### Nadzenie z kaszy i grzybów

ilość porcji **6** czas **30 minut** trudność **łatwe** koszt **tanio**

#### Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
1	szt	główka kapusty cukrowej (1.25 kg)	
1	szklanka	kaszy jęczmiennej lub jaglanej	
2	szklanka	woda	
3	łyżki	tłuszczu	
2	szt	cebula	
50	dkg	grzyby	
0.25	szklanka	śmietana	
1	łyżki	mąka pszenna	
		sól i pieprz do smaku.	

Przepis Kapustę przygotować. Oczyszczoną i posiekaną cebulę przysmażyć na tłuszczu, oczyszczone i poszatowane grzyby udusić. Kaszę ugotować na pół miękko z 1 łyżką masła i z 2 szkl. wody, połączyć z grzybami, posolić i popieprzyć, wymieszać. Zawijać w przygotowane liście kapusty. Składniki

1 główka kapusty cukrowej (1.25 kg), 1 szkl. kaszy jęczmiennej lub jaglanej, 2 szkl. wody, 3 łyżki tłuszczu, 2 cebule, 50 dkg świeżych grzybów lub 5 dkg suszonych, 0.25 szkl. śmietany, 1 łyżeczka mąki, sól i pieprz do smaku.