



# KAPUŚNIAKI Z KASZĄ I GRZYBAMI



## Farsz:

- grzyby 0,30 kg
- kasza gryczana 0,50 kg
- kasza jęczmienna 0,60 kg
- cebula 0,60 kg
- kapusta kiszona 0,70 kg
- sól, pieprz
- kapusta kwaszona w całości 1,50 kg 1 główka

## Sos grzybowy:

- grzyby 0,30 kg
- masło 250 g
- cebula 0,20 kg
- wywar z warzyw
- śmietana
- sól, pieprz

Liście z główki kiszonej kapusty moczymy aby pozbyć się kwasu. Każdą z kasz osobno parujemy. . Grzyby razem z cebulką podsmażamy na oleju, dodajemy do nich kasze oraz wypłukaną kiszoną kapustę. Farsz doprawiamy do smaku solą i pieprzem. Farsz zawijamy w liście kiszonej kapusty. Zawinięte kapuśniaki układamy w garnku, dolewamy troszkę wody i gotujemy ok. 1,5 godz.

## Sos grzybowy:

Cebulkę oraz grzyby kroimy w kosteczkę, podsmażamy na maśle, dodajemy wywar z warzyw, zaprawiamy śmietaną, doprawiamy do smaku solą i pieprzem.