

Kapusta włoska z pieczarkami i pomidorami

Autor: **Maudie**Przepisów: **327** Ocena: **6135**

> 6 os.



60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- Kapusta włoska (średnia główka)
- Pomidory 5-6 szt
- Pieczarki ok 1 kg
- Cebula 2-3 szt
- Sos sojowy ciemny do smaku (można zastąpić maggi)
- Majeranek suszony do smaku
- Tymianek suszony do smaku
- Koperek do smaku
- Pieprz, sól do smaku
- Olej do smażenia

Sposób przygotowania:

- 1 Pieczarki oczyścić i pokroić w plasterki.

Cebulę obrać i pokroić w kostkę.

Podsmażyć na patelni cebulę i pieczarki.

Kapustę oczyścić i poszatkować a następnie ugotować do miękkości i odcedzić. Do kapusty dodać podsmażone pieczarki z cebulą oraz obrane i pokrojone w dużą kostkę pomidory. Wszystko wymieszać razem i dusić pod przykryciem ok 10 minut dodając majeranek, tymianek, koperek i resztę przypraw (ilość wg uznania). Smacznego :)



Twoje notatki do przepisu: