

Naleśniki z kapustą



Autor: **Kermeet**

Przepisów: **51** Ocena: **1132**



3-4 os.



60 min



średnie



przystępne



Składniki:

- naleśniki
- Posztkowana kapusta, 1 średnia
- suszone grzyby, kilka sztuk
- cebula pokrojona w kostkę, 3 szt
- łyżka masła, 1
- sól, pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Kapustę wrzucić do garnka, dodać grzyby, dodać wodę i gotować aż kapusta zmięknie. Cebulę podsmażyć i dodać do niej odcedzoną kapustę, smażyć 5 min, doprawić solą i pieprzem. Farsz nakładać na naleśniki i składać je na 4 części. Podawać z sosem pieczarkowym.

Twoje notatki do przepisu: