# Kapusta z grzybami

Składniki:

* 1kg kiszonej, odciśniętej kapusty
* Sok z kapusty w miare mozliwosci awaryjnie
* 1kg pieczarek
* 2 cebule
* Ziele angielskie - 4 kulki
* Lisc Laurowy - 1
* Pieprz
* Sol
* Olej do smazenia

Wykonanie:

Kapuste odcisnac i pokroic. Podlac woda w garnku na wysokosc mniej wiecej kapusty i gotowac okolo godzine - az bedzie miekka, dodajac lisc laurowy i ziele angielskie. W razie utraty kwasu dolac soku z kapusty. W razie zbyt duzej kwasnosci dolac wody.

Pieczarki zetrzec, usmazyc i odparowac. Doprawic pieprzem i sola po odparowaniu.

Cebule pokroic w kostke i usmazyc, najlepiej pod przykryciem na malym ogniu. Doprawic sola na samym poczatku

Na koniec wszystko mieszam i przesmazam wszystko razem.