

# Dušené houby s kapustou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 4

- Houby 500 g
- Kapusta 1 ks
- Slanina 60 g
- Cibule 1 ks
- Sůl 1 ks
- Pepř mletý 1 ks
- Brambory Sýrový 1 ks

**Doba přípravy:** 60 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Dušení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Kapustu nakrájíme, přidáme jemně nakrájenou cibuli, osolíme, opeříme, podlijeme vodou a dusíme. Na rozpuštěné slanině dusíme houby do měkka a pak přimícháme ke kapustě. Zahustíme syrovým bramborem a chvíli dodusíme. Příloha brambory nebo chleba.