- około 1 kg kapusty włoskiej
- 100 g rodzynków sułtańskich
- 2 średnie cebule
- 200 g pieczarek
- 2 jajka
- 3 łyżki posiekanego koperku
- 2 łyżeczki curry
- 2 łyżeczki papryki
- 300 ml bulionu warzywnego
- 200 ml gęstej śmietany
- olej, sól, pieprz

Krok 1.
Rodzynki zalać gorącą wodą

Krok 2.
Cebulę i pieczarki włożyć do naczynia miksującego i posiekać - **3-4 s, obr. 5**

Krok 3.
Dodać 2-3 łyżki oleju i dusić - **8 min, obr. 2, wsteczne, temp. 80 st.C**, wyłożyć do miseczki

Krok 4.
Kapustę poszatkować (partiami) - **ok. 20 s, obr. 5**

Krok 5.
Dodać uduszone pieczarki, przyprawy, odcedzone rodzynki i bulion , dusić - **30-40 min, obr. 2, wsteczne, temp. 90 st.**

Krok 6.
Gdy kapusta będzie miękka, zwiększyć obroty do 3, wlać śmietanę zmieszaną z jajkami i dalej dusić, aż potrawa zgęstnieje - **około 3 minut**