



przepisy.pl

## Kapusta z grzybami w muszelkach



### Składniki:

- suszone grzyby - 100 gramów
- Bulion grzybowy na borowikach leśnych Knorr** - 1 sztuka
- kapusta kiszona - 1 kilogram
- makaron conchiglie (duże muszle) - 500 gramów
- Ziele angielskie z Meksyku Knorr** - 6 sztuk
- Liść laurowy z Turcji Knorr** - 1 sztuka
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- woda-wrzątek - 3 szklanki

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

 60 minut  4 osoby  Łatwe

### Sposób przygotowania:

1. Opłucz grzyby i zalej je 1 szklanką wrzątku. Odstaw na 30 minut do namoczenia.
2. Rozpuść kostkę Bulionu grzybowego Knorr w 2 szklankach wrzątku, następnie przelej bulion do garnka.
3. Dodaj liść laurowy, ziele angielskie oraz kapustę. Gotuj ją do momentu, gdy stanie się miękka.
4. Wyjmij grzyby z wody, pokrój je i, wraz z wodą, dodaj do kapusty. Gotuj całość jeszcze 30 minut, po czym dopraw pieprzem.
5. Zagotuj wodę i dodaj makaron. Gotuj go przez 10 minut, a następnie odcedź.
6. Nakładaj kapustę z grzybami do ciepłych muszli i podawaj.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)