



przepisy.pl


Makaron z kapustą i grzybami



Składniki:

- garść suszonych grzybów - 1 sztuka
- kiszona kapusta - 250 gramów
- cebula - 1 sztuka
- makaron wstążki lub łazanki - 400 gramów
- Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr** - 2 sztuki
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr** - 1 łyżka

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

 90 minut  4 osoby  Średnie

Sposób przygotowania:

1. Grzyby moczymy 12 godzin.
2. Kapustę siekamy drobno i lekko odciskamy. Kroimy drobno również namoczone wcześniej grzyby oraz cebulę. Doprawiamy przyprawami i dodajemy kilka ziaren pieprzu, ziela angielskiego i liść laurowy. Zalewamy wodą do przykrycia i gotujemy na wolnym ogniu około 90-120 minut. Gdy woda odparuje, a kapusta będzie już miękka, studzimy.
3. Makaron gotujemy zgodnie z przepisem producenta. Ugotowany delikatnie mieszamy z kapustą i grzybami. Smacznego!

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl