Makaron muszelki nadziewany kapustą

Stokrotka

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **arabska, polska**

Warto wiedzieć:

60 min | łatwy | 4 porcje

Składniki:

- makaron muszelki - 1/2 kg
- kapusta kiszona - 30 dag
- grzyby suszone - 2-3 szt.
- boczek wędzony - 8-10 dag
- liść laurowy - 1 szt.
- angielskie ziele - 2-3 szt.
- cebula - 1 szt.
- oliwa - 1 łyżeczka
- szczypior siekany - 2 łyżka
- sól - do smaku
- pieprz - do smaku
- przyprawa ulubiona - do smaku

Dodatkowe info:

Makaron muszelki nadziewany to smaczna i efektownie wyglądająca przekąska.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Makaron ugotować al dente w osolonej wodzie.

KROK 2: Grzybki zamoczyć na 1-2 godziny, następnie ugotować. Kapustę włożyć do garnka, dodać listek laurowy, angielskie ziele, wodę w której gotowały się grzyby i ugotować do miękkości.

KROK 3: Na patelni rozgrzać oliwę, dodać pokrojony w kostkę boczek, usmażyć. Następnie wsypać posiekaną cebulę, zeszklić. Do cebuli dodać pokrojone grzyby i drobno posiekaną kapustę, przyprawić do smaku i razem podsmażyć.

KROK 4: Ugotowane muszelki napełniać farszem, podgrzać w piekarniku, posypać zielonym szczypiorem.