




Ryżowe muszle z dynią i pieczarkami

 Fabijańscy

Polecane na: [danie główne](#), [lunchbox](#), [przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [bałkańska](#), [arabska](#), [polska](#)

Warto wiedzieć:

 25 min

 4 porcje

Składniki:

Makaron ryżowy pełnoziarnisty muszla - 1 opakowanie

Cebula - 1 szt.

Dynia - spory kawałek lub mrożona -

Czerwona papryka - 1 szt.

Pieczarki - kilka

Sól - do smaku

Pieprz - do smaku

Masło klarowane - trochę

Świeża natka pietruszki - garść

Sposób przygotowania:

KROK 1: Makaron ugotuj według instrukcji na opakowaniu. Posiekaną cebulę podsmaż na maśle, dodaj pokrojone paprykę, dynię oraz grzyby. Smaż razem na małym ogniu - do miękkości składników. Dopraw do smaku według uznania.. Podawaj z ugotowanym, ciepłym makaronem, posyp pietruszką. Prosto, smacznie, szybko i zdrowo :)