

Świderki po polsku



Autor: **GREGORHSPEED**
Przepisów: **2307** Ocena: **51227**

 1-2 os.  60 min  łatwe  tanie

Składniki:

- 200 g makaronu świderki
- 250 g kapusty kiszanej
- 2 liście laurowe
- 150 g pieczarek
- 1 łyżka masła
- 250 g surowego wędzonego boczku
- 1 łyżka smalcu (opcjonalnie)
- maggi
- mielony kminek
- pieprz czarny mielony

Sposób przygotowania:

- 1 Kapustę zalewamy zimą wodą, dodajemy liście laurowe, gotujemy do jej miękkości i odcedzamy. Siekamy.

Pieczarki oczyszczamy, kroimy na plasterki i smażymy na maśle.

Boczek kroimy w kostkę.

Makaron gotujemy al dente, odcedzamy.

Na rozgrzaną patelnię, o wysokich rantach, wrzucamy boczek, smażymy na rumiano, do wytopienia tłuszczu, ewentualnie możemy dodać łyżeczkę smalcu.

Następnie wrzucamy kapustę, razem lekko podsmażamy, dodajemy makaron, pieczarki i smażymy razem kilka minut, delikatnie mieszając.

Do smaku doprawiamy maggi, kminkiem i pieprzem.

Twoje notatki do przepisu: