

Świderki po polsku



R'N'G KITCHEN



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

makaron świderki	200 g
kapusta kiszona	250 g
Liść laurowy suszony Prymat	2 szt
pieczarki	150 g
masło	1 łyżka
boczek wędzony	250 g
smalec	1 łyżka (opcjonalnie)
Przyprawa do zup i potraw Kucharek	
Kminek mielony Prymat	
Pieprz czarny mielony Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

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 przyprawą do zup, kminkiem i pieprzem.

