

Cappelletti s kapustou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: **Bmilinka1991**



Suroviny

Porce: 4

- Máslo 1 lžíce
- Cibule 1 ks
- Čerstvá klobása 1 ks
- Kapusta 300 g
- Těstoviny cappelletti 320 g
- Sýr gouda 150 g
- Parmazán 2 lžíce

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na lžíci másla opečte 1 cibuli nadrobno. Přidejte čerstvou klobásu, bez střívka, a opékejte 3 minuty. Vmíchejte 300 g kapusty, na nudličky, sběračku vroucí vody a duste přiklopené 10 minut. Promíchejte s cappelletti, 150 g fontiny či goudy, na kostičky, lžící parmazánu a pepřem. Dejte do máslem vytřené zapékačké nádoby, posypte lžící parmazánu, pokladte máslem a při 200 °C 15-20 minut zapékejte v troubě.