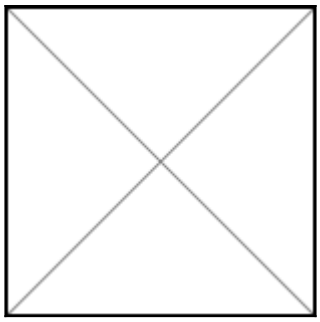

Tekst i zdjęcie: **ChiliJKa** - Szef Kuchni (1255)

Łazanki z kapustą kiszoną

Lub słodką

Składniki:

- słonina, 4 dag
- cukier, 1 szczypta
- pieprz, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- woda, 0.5 szkl.
- jajka, 1 szt.
- mąka , 50 dag
- cebula, 5 dag
- kapusta kiszona, 50 dag

Sposób przygotowania:

Przyrządzić kapustę: kapustę, opłukać, obrać z wierzchnich liści, pokrajać na części, ugotować w wodzie z solą w odkrytym naczyniu, odcedzić. Kapustę kiszoną ugotować w małej ilości wody, odcisnąć na cedzaku. Posiekać cebulę, lekko zrumienić na tłuszczu. Ugotowaną kapustę odcisnąć dobrze z wody skręcając w ścierce, zemleć w maszynce do mięsa. Wymieszać ze zrumienioną cebulą, dodać soli, pieprzu i cukru do smaku, podsmażyć, aby ją trochę jeszcze odparować. Zarobić ciasto na łazanki z jajem i wodą, wywałkować, zostawić do przeschnięcia. Zagotować wodę z solą. Ciasto pokrajać na łazanki, ugotować wkładając do wrzącej osolonej wody, przelać gorącą wodą, osaczyć. Łazanki wymieszać z gorącą kapustą, wyłożyć na ogrzany okrągły półmisek, polać słoniną lub masłem, zaraz wydać, albo też wyłożyć do rondla wysmarowanego tłuszczem, ugnieść, wyrównać, skropić tłuszczem i zapiec w piekarniku. Można podawać z sosem grzybowym lub pomidorowym.