



Tekst i zdjęcie: **ChilijKa** - SzeF Kuchni (1255)

Łazanki zapiekane z plackami

Podawać z surówką z kapusty, z zieloną lub pomidorową sałatą, z ogórkiem, ćwikłą.

Składniki:

- woda, 0.5 szkl.
- jajka, 1 szt.
- mąka , 50 dag
- pieprz, 1 szczypta
- liść bobkowy, 1 szt.
- sól, 1 dag
- cebula, 4 dag
- tłuszcz, 10 dag
- płucka z sercem, 75 dag

Sposób przygotowania:

Cebulę drobno pokrajać i udusić z tłuszczem. Podroby opłukać, pokrajać, włożyć do tłuszczu z cebulą, dodać trochę wody, soli i kawałek liścia bobkowego i pod przykryciem udusić do miękkości odparowując wywar. Miękkie podroby zemleć albo drobno posiekać, dodać pieprzu do smaku. Zarobić ciasto i dalej sporządzić tak jak łazanki z kapustą. Łazanki z płuckami zapiec w rondlu skrapiając je tłuszczem.

