



Tekst i zdjęcie: **marcysia** - Srebrny Szef Kuchni (1660)

Makaron łazanki z kapustą

Podawać na gorąco, z sosem pomidorowym lub grzybowym.

☒ Na Boże Narodzenie

Składniki:

- mielony pieprz, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- suszony grzyb, 2 dag
- tłuszcz, 5 dag
- cebula, 15 dag
- kapusta cukrowa, 1 kg
- makaron , 20 dag

Sposób przygotowania:

Kapustę umyć, poszatковать, podlać bardzo małą ilością wody, dodać podsmażoną cebulę, udusić do miękkości tak, aby nie trzeba było kapusty odcedzać. Grzyby umyć kilka razy w ciepłej wodzie i ugotować w małej ilości wody; miękkie — drobno pokrajać. Kapustę posiekać nożem lub tasakiem, wymieszać z grzybami, przyprawić do smaku. Makaron, najlepiej łazanki, wymieszać z kapustą. Wyłożyć do wysmarowanej formy, zapiec.

