



Tekst i zdjęcie: **klaudiszja** - SzeF Kuchni (905)

Łazanki z kapustą i grzybami

Ewentualnie 500g makaronu łazanki, naczynie do zapiekania posypać tartą bułką

Czas przygotowania: do 30 min

Stopień trudności: Łatwe

Pora dnia: Obiad

Sposób przygotowania: gotowane

Liczba porcji: dwie

Składniki:

- mąka , 0.5 kg
- jajka, 2 szt.
- kapusta głowiasta biała , 0.5 kg
- grzyb, 250 g
- cebula, 2 szt.
- śmietana 12%, 150 ml
- sól, 0 szczypta
- pieprz, 0 szczypta

Sposób przygotowania:

Z jajek, mąki i odrobiny wody zagniatamy ciasto jak na makaron. Ciasto cienko wałkujemy i kroimy w szerokie paski, a te w kwadraciki. Wrzucamy do posolonego wrzątku i gotujemy. Kapustę obgotowujemy, a następnie wyciskamy i siekamy. Kroimy w kostkę cebule i przesmażamy ją na smalcu, dodajemy grzyby i dusimy razem z cebulą do miękkości, odparowujemy. Grzyby mieszamy razem z kapustą, dodajemy łazanki, sól i pieprz. Zapiekamy w piekarniku. Przed zapiekaniem w piekarniku zalewamy potrawę śmietaną i posypujemy posiekaną natką pietruszki lub koperkiem. Powyższą potrawę możemy wykonać też z samą kapustą lub grzybami.

