



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

Łazanki z kapustą i grzybami

Łazanki można też zrobić z dodatkiem suszonych grzybów.

Czas przygotowania: do 30 min

Stopień trudności: Łatwe

Pora dnia: Obiad

Sposób przygotowania: duszone

Liczba porcji: cztery

Składniki:

- kapusta kiszona, 1 kg
- kostka rosołowa, 0.5 szt.
- pieczarka, 20 dag
- cebula, 2 szt.
- kiełbasa, 20 dag
- makaron , 40 dag
- sól, 0 szczypta
- pieprz, 0 szczypta

Sposób przygotowania:

.Kapustę posiekaj, ugotuj (prawie do miękkości) w małej ilości wody z kostką rosołową. Pieczarki oczyść i pokrój na cienkie plasterki. Cebulkę obierz i potnij na piórka, zeszklij na oleju, dodaj pokrojoną w kostkę wędlinę, podsmaż. Do podsmażonej wędliny dodaj pieczarki, usmaż razem. Makaron ugotuj al dente w osolonej wodzie. Na patelni rozgrzej olej, włóż makaron, dodaj cebulę z pieczarkami i wędliną, delikatnie wymieszaj, podsmaż. Przypraw do smaku solą, pieprzem i ziołami. Łazanki można też zrobić z dodatkiem suszonych grzybów.

