

Łazanki

Autor: **mari**Przepisów: **80** Ocena: **2004**

3-4 os.



60 min



średnie



przystępne



Składniki:

- kapusta kiszona, 1 kg
- makaron "łazanka", 1 opakowanie
- cebula, 2-3 szt.
- wegeta, 1 łyżka
- olej, 4-5 łyżek
- sól, pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Kapustę ugotować do miękkości. Odcedzić, odcisnąć, przesiekac. Na oleju zeszklić posiekaną cebulę z dodatkiem wegety (najlepiej w jakimś dużym garze). Wrzucić kapustę i smażyć do momentu odparowania nadmiaru wody. Jeśli jest taka potrzeba to dosolic i popieprzyć (ja pieprzu nie żałuję).
- 2 Makaron ugotować w osolonej wodzie z dodatkiem oliwy. Wrzucić do kapusty, starannie wymieszać, chwilę posmazyc i gotowe.

Twoje notatki do przepisu: