

Łazanki razowe z młodą kapustą



Autor: **Tradycyjna_Kuchnia**
Przepisów: **2538** Ocena: **18860**



3-4 os.



60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- mąka pszenna 2 szklaki
- mąka razowa 1 szklanka
- Jajo kurze 3szt.
- 1 szklanka wody
- 1 główka młodej kapusty
- Cebula biała 1 szt
- 1 szklanka słodkiej śmietanki
- Masło 1 łyżka
- sól do smaku
- kminek do smaku
- świeży koperek

Sposób przygotowania:

1 Wykonanie:

Obie mąki rozrobić z rozbełtanym jajkiem i wodą na twarde ciasto. Następnie rozwałkować, przesuszyć, pokroić w dowolne kształty, po czym ugotować w osolonej wodzie, odcedzić i zahartować. Kapustę poszatковать, zrumienić na maśle z pokrojoną cebulą i udusić z przyprawami do miękkości. Śmietankę wlać na patelnię, wytopić z niej maselko i połączyć z łazankami. Następnie łazanki połączyć z kapustą, koperkiem, doprawić do smaku i podawać z pajądą chleba wiejskiego.

Twoje notatki do przepisu: