

Łazanki z kiszoną kapustą



Autor: **Obserwator**
Przepisów: **955** Ocena: **17981**



3-4 os.



> 60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- 200 g makaronu łazanki
- 250 g kiszonej kapusty
- 1 liść laurowy
- 1 duża cebula
- 2 łyżki oleju
- 100 g boczku wędzonego (plastry)
- kminek mielony
- sól, pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Makaron ugotowałem z przepisu zawartego na opakowaniu. Przełałem zimną wodą i odcedziłem.

Kapustę posiekałem przełożyłem do rondla. Dolałem zimnej wody (ok. 100 ml), wrzuciłem liść laurowy i dusiłem na wolnym ogniu do miękkości kapusty. Odparowałem nadmiar płynów.

Posiekaną cebulę zeszkliłem na oleju, dodałem drobno pokrojony boczek, chwilę podsmażyłem. Dodałem do kapusty. Doprawiłem do smaku kminkiem, solą i pieprzem.

Do całości dodałem łazanki, chwilę razem podsmażałem.

Twoje notatki do przepisu: