

Łazanki z mięsem, kapustą i grzybami.



Autor: **kuchmariola63**
Przepisów: **1540** Ocena: **21002**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- Kapusta kiszona 1 kg
- makaron łazanki 0,5 kg
- szynka wieprzowa 0,8 kg (może być łopatka)
- pieczarki 1 kg
- Sól morską
- Pieprz czarny
- Pieprz ziołowy
- Papryka słodka mielona
- liść laurowy mielony pół łyżeczki
- ziele angielskie mielone pół łyżeczki
- domowa kostka rosołowa 2 łyżki
- olej roślinny 100 ml

Sposób przygotowania:

- 1 W 1,5 litra wody z domową kostką rosołową, liściem laurowym i zielem angielskim, gotujemy pokrojone w kawałki mięso i całe pieczarki (do miękkości mięsa). Gdy mięso będzie miękkie, wykładamy go razem z pieczarkami z garnka i do garnka wkładamy odcisniętą z soku kapustę. Kapustę gotujemy do jej miękkości (około 1 godziny). W międzyczasie gotujemy makaron łazanki, oraz kroimy w kostkę mięso i pieczarki. Gdy kapusta będzie miękka, odcedzamy ją z wywaru na durszlaku i wkładamy ją do brytfanki z nagrzanym olejem, dodajemy również pokrojone w kostkę pieczarki i mięso a także ugotowany makaron łazanki. Mieszamy, doprawiamy do smaku solą, pieprzem i papryką. Gotujemy jeszcze pomieszane składniki przez kilka minut, ciągle mieszając.
- 2 Po ugotowaniu nakładamy na talerze i konsumujemy :)

Uwaga:

Wywaru z gotowanych pieczarek, mięsa i kapusty nie wylewamy. Wykorzystujemy do ugotowania zupy lub po prostu do picia, jest bardzo smaczny i zdrowy.

Twoje notatki do przepisu: