

moje łazanki:)



Autor: megii

Przepisów: 24 Ocena: 402



5-6 os.



> 60 min



Średnie



przystępne



Składniki:

- mała kapusta, ok. 1 kg
- makaron łazanki np. lubella, 3/4 op. 500g
- mięso (z szynki, karczek, łopatką jak kto woli), ok. 60 dkg
- ziele, 3 ziarenka
- liść laurowy, 1 szt.
- sos pieczeniowy ciemny z torebki
- cebula, 1 szt.

Sposób przygotowania:

- 1 Makaron ugotować osobno i odcedzić. Kapustę pokroić cienko wrzucić do garnka zalać wodą posolić dodać liść i ziele i gotować pod przykryciem.
- 2 Mięso pokroić na małe kawałki podsmażyć na patelni. Jak będzie rumiane dorzucić pokrojoną w kostkę cebulkę i podsmażyć razem i wrzucić do garnka z kapustą. Gotować aż kapusta i mięso będą miękkie.
- 3 Następnie odlać wodę z garnka. Odmierzyć z niej niecałe pół litra resztę wylać. W zostawionej wodzie rozrobić sos z torebki. Następnie wlać go do odcedzonej kapusty i mięsa, dodać makaron, trochę popieprzyć i wszystko razem wymieszać. Smacznego:)

Twoje notatki do przepisu: