

Studenckie "łazanki"

Autor: **Ashira**Przepisów: **34** Ocena: **924**

3-4 os.



60 min



średnie



przystępne

Składniki:

- kapusta (najlepiej młoda), 1 główka
- cebula, 2
- parówki bądź mięsko jak się powodzi;), ile kto lubi
- Papryka słodka, ok.3 łyżek
- sól, pieprz
- makaron łazanki, opakowanie

Sposób przygotowania:

- 1 Posiekać kapustę i dusić na wolnym ogniu. Cebulę posiekać i wysmażyć. Parówki pokroić w drobną kosteczkę i wysmażyć. Cebulę i parówki dodać do kapusty, doprawić. Ugotować makaron. Wrzucić do kapusty i wymieszać. No i wcinać.

Twoje notatki do przepisu: