

Przepis na:

Łazanki

SKŁADNIKI:

- 1 opakowanie łazanek
- 500 g kiełbasy
- 500 g kapusty kiszanej
- 1 cebula
- 200 g wędzonego boczku
- oliwa z oliwek
- przyprawy jak: sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie

SPOSÓB WYKONANIA:

1. Gotujemy makaron zgodnie z informacją na opakowaniu. Warto dodać łyżkę oleju do wody, aby makaron się nie sklejał.
2. Makaron odcedzamy i studzimy zimną wodą.
3. Gotujemy kapustę kiszoną z dodatkiem liścia laurowego i ziela angielskiego.
4. Kapustę odcedzamy i siekamy.
5. Na patelni wlewamy łyżkę oliwy i rozgrzewamy.
6. W tym czasie kroimy boczek w kostkę oraz kiełbasę w plastry.
7. Kiedy patelnia jest rozgrzana smażymy kiełbasę i boczek przez ok. 10 minut.
8. W tym czasie kroimy cebulę w kostkę.
9. Dodajemy cebulę i smażymy następne 10 minut.
10. Całość doprawiamy i dodajemy kapustę. Smażymy 10 minut.
11. Wszystkie składniki przekładamy do garnka, dodajemy makaron i mieszamy.
12. Podsmażamy przez 5 minut i gotowe!

