

30sto minutowe łazanki z kokardkami



ALEKSANDRA/OLCIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

makaron kokardki	1 opakowanie
cebula	1 sztuka
parówki drobiowe	3 sztuki
ślaska drobiowa kiełbasa	0.5 kg
pieprz do smaku	
sól do smaku	
łyżki oliwy	
Liść laurowy suszony Prymat	
ziele angielskie	
kapusta kiszona	1 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wykonanie

Makaron ugotować al'dente wg przepisu na opakowaniu.

Cebulę drobno pokroić w kosteczkę, parówki w plasterki a kiełbasę w kostkę.

Wszystko razem podsmażyć na 2 łyżkach oleju.

Do kiełbaski dodać przesiekaną kapustę kiszoną, liście laurowe i ziele angielskie zakryć pokrywką i dusić 15-29 minut.

Kapustę z Kiełbasą dodać do makaronu, doprawić solą i pieprzem.

Wszystko razem chwilę podsmażyć.

SMACZNEGO