

Domowe łazanki z kurczakiem



XXKATHERINEE



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

kapusta biała	1/2 małej główki
cebula	2 sztuki
filet z kurczaka	2 sztuki
pomidor	2 sztuki
makaron	150 g
sól do smaku	
pieprz	
olej roślinny	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pokrojoną w kostkę kapustę wrzucam na wrzącą osoloną wodę i gotuję ok. 10min W tym czasie gotuję makaron wg. instrukcji na opakowaniu. Cebulę kroję w kostkę, wrzucam do rondla i podsmażam. (najlepiej podsmażyć w rondlu do którego będzie można dodać pozostałe składniki.) Do cebulki dorzucam ugotowaną kapustę, pokrojone w kostkę pomidory, ugotowany makaron oraz rozdrobniony filet kurczaka (ugotowany wcześniej na parze). Duszę na wolnym ogniu ok. 20min mieszając co jakiś czas. Doprawiam do smaku ;-)