

Łazanki



IZABELA9



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

| | |
|--------------------------------|------------|
| kapusta biała | 1/2 główki |
| marchew duża | 3 sztuki |
| mięso mielone wieprzowe | 40 dkg |
| cebula | 2 sztuki |
| boczek wędzony | 20 dkg |
| masło | 100 gram |
| Sól, pieprz, majeranek | do smaku |
| makaron łazanki | 30 dkg |

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Poszatkowaną kapustę i startą na grubych oczkach marchew gotujemy w osolonej wodzie. Po ugotowaniu odcedzamy. Makaron gotujemy według przepisu podanego na opakowaniu. W dużym rondlu roztopiamy masło, wrzucamy pokrojoną w kostkę cebulke i podsmażamy. Do obsmażonej cebulki dodajemy mięso mielone, smażymy ok 20 min, dodajemy kapustę z marchwią oraz pokrojony w kostke boczek, na końcu dodajemy ugotowany makaron. Wszystko dokładnie mieszamy. Przyprawiamy solą, pieprzem oraz dodajemy majeranek. Trzymamy na małym ogniu jeszcze 5 min stale mieszając aby nie przywarły.