

## Łazanki z boczkiem, kiełbasą i kapustą kiszoną

### MARGARETKA91



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

**makaron łazanki**

**boczek wędzony**

**kiełbasa wiejska**

**cebulka**

**sól i pieprz**

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Na patelni podsmażam wędzony boczek pokrojony w kosteczkę.

Czekam aż boczek się lekko wytopi.

Dodaje pokrojoną w kosteczkę kiełbasę.

Wszystko razem na średnim ogniu podsmażam.

Kapustę kiszoną przepłukuje, wyciskam i kroje drobniej.

Kapustę wrzucam na patelnię do kiełbasy i boczku i duszę na małym ogniu do czasu aż nabierze smaku, i zmięknie (im dłużej tym lepiej)

Dodaje sól i pieprz do smaku.

Na koniec wszystko wrzucam do jednego dużego garnka i łączę z makaronem, chwilę podgrzewam, ewentualnie przyprawiam jeszcze do smaku.

Podaje na talerze rodzinie.

Smacznego