

Łazanki z kapustą kiszona



AGATA1722



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kapusta 1,5 kg

tłuszcz 6 dag

kiełbasa 25 dag

cebula 5 dag

sól

pieprz

cukier

Ciasto:

mąka 50 dag

jajko 1 szt.

woda 1/8 litra

słonina 3 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kapustę optukać, pokroić na części, odcedzić, odcisnąć, zemleć. Posiekać cebulę, lekko zrumienić na tłuszczu. Dodać sól, pieprz i cukier do smaku, podsmażyć. Przysadzić ciasto: mąkę zagnieść z jajkiem i wodą, wyrobić ciasto, wywałkować cienko, zostawić do przeschnięcia. Nastawić osoloną wodę do ugotowania łazanek. Ciasto zwinąć w rulon, pokroić na części równej długości, części te krajać w paski 1 cm szerokości, paski zaś w kostkę, po pokrojeniu luźno rozrzucić łazanki na stolnicy, by się nie zlepiły. Łazanki ugotować kładąc na wrzącej osolonej wodzie, przelać wodą odsączyć. Ugotowane łazanki wymieszać z gorącą kapustą.