

## Łazanki z kapustą słodką



**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, obrać z wierzchnich liści, pokroić na części, ugotować w osolonej wodzie, 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 zlepiały. Łazanki ugotować kładąc na wrzącej osolonej wodzie, przelać wodą odsączyć. Ugotowane łazanki wymieszać z gorącą kapustą.