

Łazanki z kiełbasą i kiszoną kapustą



NORWESKA20



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

kapusta kiszona	0,5 kg
kiełbasa wiejska	300 gram
pieczarki	150 gram
makaron łazanki	0.5 opakowania
Pieprz czarny mielony Prymat	1 szczypta
czosnek	2 ząbki
sól	1 szczypta
cebula	1 sztuka
olej do smażenia	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1** Kiełbasę kroimy w plastry i podsmażamy . Kapustę kiszoną podlewamy wodą- do wysokości kapusty i gotujemy do miękkości. Makaron łazankowy ugotować według przepisu. Pieczarki pokrojone w plastry podsmażamy z cebulką pokrojoną w kostkę.
- KROK 2** Ugotowaną kapustę odcedzamy i szatkujemy. Przekładamy go garnka . Dodajemy ugotowany makaron, usmażoną kiełbasę oraz pieczarki z cebulką. Wszystkie składniki mieszamy.
- KROK 3** Doprawiamy do smaku przyprawami: pieprzem, solą oraz czosnkiem przeciśniętym przez praskę.