

## Łazanki z kiszona kapustą



### MAŁGOSIA R



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

<b>makaron łazanki</b>	200 gram
<b>kapusta kiszona</b>	350 gram
<b>kiełbasa podwawelska</b>	500 gram
<b>Pieprz czarny mielony Prymat</b>	do smaku
<b>cebula biała</b>	3 sztuki
<b>olej</b>	2-3 łyżki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

W garnku z osoloną wodą i z dodatkiem łyżki oliwy gotujemy makaron łazanki. Kapustę kiszoną odciskamy z nadmiaru soku i zalewamy wodą, również gotujemy, aż zmięknie. Cebulę i kiełbasę kroimy w kostkę. Na patelni rozgrzewamy 2 łyżki oleju i smażymy na nim najpierw kiełbasę, a gdy ta uzyska złotawy kolor dodajemy cebulę. Wszystko razem smażymy. Ugotowany makaron i kapustę odcedzamy i przierzucamy do jednego garnka. Dodajemy odrobinę wody, aby się nie przypaliło. Następnie dodajemy cebulę z kiełbasę. Całość doprawiamy pieprzem i dokładnie mieszamy. Przez 10 minut trzymamy jeszcze na ogniu i gotowe.