

Łazanki z leśną nutą



ZEWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kapusty kiszonej	1,5 kg
suszonych grzybów	3 szk
cebule	4
cienkiej kiełbasy	600 g
smalcu	2 łyżka
sól do smaku	
pieprz do smaku	
makaron	
mąki	1 kg
jajka	3
soli	1 łyżka
gorąca woda	500 ml
papryka ostra mielona	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Grzyby namoczyć i ugotować.

Po ugotowaniu odcedzić i posiekać.

Kapustę ugotować w wodzie bez przykrywania pokrywką.

Po ugotowaniu odcedzić, dodatkowo odcisnąć z nadmiaru wody i również pokroić.

Do dużej miski wsypać mąkę, dodać jajka, sól i wodę.

Drewnianą łyżką lekko przemieszać, wyłożyć ciasto na stolnicę lub blat i wyrobić dość ciasto (powinno być nie za miękkie i nie za twarde).

Kroć ciasto na kawałki, rozwałkować wałkiem do ciasta cienkie placki i układać na płóciennych ścierkach lub obrusie rozłożonym np. na stole do lekkiego przesuszenia.

W międzyczasie cebulę obrać, opłukać i pokroić w kostkę, tak samo pokroić kielbasę.

Na dużej patelni rozgrzać smalec, wrzucić pokrojoną kielbasę i podsmażyć, dodać grzyby i cebulę i dalej smażyć aż cebulką się zeszkli.

W dużym garnku zagotować wodę, posolić ją i dodać trochę oleju.

Każdy placek oprószyć mąką, pokroić na paski i następnie pod skosem na romby.

Tak pokrojone łazanki wrzucić do dotującej się wody, pomieszać drewnianą łyżką i od momentu wypłynięcia gotować około 2-3 minuty w zależności od tego jak grube były placki.

Do dużego garnka wrzucić usmażone składniki, dodać kapustę, sól, pieprz i paprykę i wymieszać.

Makaron odcedzić i dodać do garnka, delikatnie wszystko wymieszać.

Po około pięciu minutach spróbować czy ewentualnie nie trzeba jeszcze doprawić.