

## Łazanki z młodej kapusty



### KATARZYNA59



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>cebula</b>	1 szt
<b>ziele angielskie</b>	2 szt
<b>Liść laurowy suszony Prymat</b>	2 szt
<b>kminek</b>	1 łyżeczka
<b>margaryna</b>	1/2 kostki
<b>mąka</b>	1 łyżka
<b>sól</b>	do smaku
<b>pieprz</b>	do smaku
<b>mięso</b>	
<b>sól</b>	do smaku
<b>margaryna</b>	wg uznania
<b>makaron</b>	
<b>mąka</b>	1 szklanka
<b>jajko</b>	1 szt
<b>woda</b>	
<b>karkówka</b>	60 bez kości
<b>kapusta</b>	1 młoda

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1 Kapustę drobno szatkujemy i gotujemy do miękkości w osolonej wodzie. Odcedzamy. Na dno garnka wrzucamy 1/4 kostki margaryny oraz posiekaną cebulę. Lekko podsmażamy. Dodajemy liście, kminek oraz ziele i chwilę dusimy. Z mąki i pozostałej margaryny robimy zasmażkę, dodajemy do kapusty. Doprawiamy do smaku pieprzem.
- KROK 2 Mięso gotujemy do miękkości w osolonej wodzie. Ugotowane mięso wyjmujemy i dzielimy na mniejsze kawałki. Podsmażamy na margarynie na patelni.
- KROK 3 Z mąki, jajka oraz wody zagniatamy ciasto na makaron. Rozwałkowujemy i kroimy na grubsze paski. Gotujemy w osolonej wodzie 5 minut. Odcedzamy.
- KROK 4 W garnku starannie mieszamy kapustę z makaronem oraz mięsem. Gotowe łazanki układamy na talerze.