

Świąteczne łazanki zapiekane z kapustą.*.



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka pszenna	50 dag
jajko	3 szt.
Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat	
woda	8 łyżek
kapusta kiszona	1 kg
cebula	1 szt.
pieczarki	200 g
majeranek	
Bułka tarta klasyczna Prymat	
masło	4 łyżki
Pieprz czarny mielony Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Przygotować wszystkie składniki.
- KROK 2 Mąkę przesiać na stolnicę, w środek wbić jaja, dodać wodę i szczyptę soli. Ciasto zagnieść, podzielić na trzy części – każdą z nich rozwałkować na cienkiej grubości placek i pozostawić do wysuszenia.
- KROK 3 W międzyczasie przygotować kapustę. Kiszoną kapustę ugotować w wodzie, następnie ostudzić i posiekać na małe kawałki. Pieczarki obrać pokroić w drobną kostkę i wraz z posiekaną cebulą przesmażyć na patelni. Do grzybów i cebuli dodać posiekaną kapustę i wymieszać doprawiać do smaku pieprzem i majerankiem.

KROK 4 Gotowe placki zawinąć w rulony i kroić na paski, następnie każdy rozwinąć i wykrawać kwadraty posypując gotowe mąką. W dużym garnku zagotować wodę z solą, do wrzącej wyłożyć łazanki do momentu aż się zagotują. Ugotowane łazanki wymieszać z kapustą i przełożyć do wysmarowanego masłem i wysypanego bułką tartą żaroodpornego naczynia, wyrównać wierzch. Zapiekać ok. 40 minut w temperaturze 180 stopni.

KROK 5 Smacznego!