

Łazanki z kapustą



KLAUDIA879



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	25 dag
jajko	3 szt
masło	2 łyżki
główka kapusty	1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kapustę cienko poszatkować, ugotować w niewielkiej ilości wody, odcedzić. Cebulę drobno posiekać, zrumienić na maśle, dodać kapustę, sól, pieprz, wymieszać i dusić pod pokrywką 15 minut. Przygotować dość twarde ciasto, cienko rozwałkować, odstawić do przeschnięcia, pokrajać na łazanki, ugotować w słonej wodzie, odsączyć na sitku, dodać 1 łyżkę masła, wymieszać. Wysmarować masłem rondel, ułożyć warstwami łazanki i kapustę, obłożyć kawałkami masła i zapiec w piekarniku.
Podawać jako oddzielne danie wigilijne.