

Pejzanka z łazankami



ADAM12



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

młoda kura lub duży kurczak	3/4 szklanka
cebula	
ziemniak	40 dag
jagnięcina	50 dag
łazanki	15 dag
ziele angielskie	do smaku
Liść laurowy suszony Prymat	do smaku
ząbek czosnku	2
Przyprawa do zup i potraw Kucharek	1 łyżka
sól	do smaku
pieprz	do smaku
włoszczyzna	1 (bez kapusty)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Fasolę zalać wrzącą wodą, przykryć i odstawić na dwie godziny, po czym odcedzić, zalać 2 litrami świeżej wody, dodać umyte mięso, liść laurowy, ziele angielskie i gotować na bardzo małym ogniu pod przykryciem. Gdy mięso i fasola, będą prawie miękkie, dodać obrane ziemniaki pokrojone w kostkę, pokrojoną włoszczyznę, cebulę oraz przeciśnięty przez praskę czosnek. Po 15 minutach wsypać łazanki i ugotować. Przyprawić zupę do smaku maggi, solą i pieprzem. Mięso wyjąć oddzielić od kości, pokroić na małe kawałki i włożyć do zupy. Podawać z ciemnym pieczywem.