

Zapiekanka z kapustą kiszoną



IZABELA29



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

paczka makaronu typu łazanki ,świederki	1
pieczarki	30 dag
kiełbasa chuda	30 dag
cebula biała	2 sztuki
przyprawy ,zioła	
kapusta kiszona	30 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Makaron ugotować w osolonej wodzie .Cebule zeszklić na maśle ,dodać pokrojoną kiełbasę i pieczarki -całość lekko podsolic .Kapustę pokroić ,żeby była drobniejsza.podsmażyć na osobnej patelni.Dodać wszystko do ugotowanego makaronu ,doprawić według uznania.Przełożyć do naczynia żaroodpornego ,posypać serem i zapiekać około 30 minut w 180* C.