

Łazanki z kapustą : wg Buni



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Przyprawa do zup i potraw Kucharek

bulion drobiowy	2 kostki
masło	2 łyżki
woda	1 szklanka
grzyby suszone	1 szklanka (ugotowane i pokrojone)
mąka	30 dag
jajko	2 szt.
woda	6 łyżek
sól	1 szczypta
kapusta kiszona	1 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z mąki , jajka , wody , szczypty soli zagnieść twarde ciasto . Rozwałkować podsypując mąką na cienkie płaty . Pokroić w paski . Kroić w kwadraciki (romby) . Rozsypać po obsypanej mąką stolnicy i wysuszyć . Gotować na osolonym wrzątku od 8 do 15 minut zależnie jak są duże . Odcedzić . Przebrać zimną wodą by zahartować makaron . Odstawić . Kapustę przepłukać , by nie była za kwaśna . Zalać wodą . Dodać kostki bulionowe . Gotować przez 2 godziny . Grzyby namoczyć , zalać wodą i ugotować . Odcedzić (wodę z gotowania wlać do kapusty) . Grzyby drobno pokroić . Na patelni rozgrzać masło i podsmażyć na nim grzyby (ok. 5 minut - mieszając) , wrzucić do kapusty . Wlać oliwę . Dusić kapustę przez następne 2 godziny . Doprawić pieprzem i maggi .

Najlepiej jest makaron zrobić hurtem w większej ilości , dobrze wysuszyć i mieć gotowy w zapasie . To samo z kapustą z grzybami - zrobić w wolnej chwili gar (bez dodawania kminku) . Ostudzić , podzielić na porcje i zamrozić . Gotową wyciągać w miarę potrzeby i używać jako podstawę bigosu , farsz do pierogów , krokietów , do łazanek z kapustą czy jako dodatek do pieczonych mięs . Jest gotowa tylko podgrzać i robić to na co akurat ma się ochotę .

Jeśli nie ma domownika który lubi i umie robić makaron można kupić gotowe łazanki

