

Łazanki z mięsem i kapustą



JOLANTA14



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



IŁOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mięso wieprzowe	70 dag
kapusta kiszona	50 dag
makaron łazanki	30 dag
cebula	1
Kucharek przyprawa do potraw	
pieprz	
sól	
olej	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso umyć, pokroić w kostkę, wstawić do patelni na rozgrzany olej, dusić aż będzie miękkie, cebulę pokroić w kosteczkę, podsmażyć z mięsem. Kapustę wypłukać, wstawić do gotowania, doprawić kucharkiem, solą i pieprzem do smaku. Gotować aż będzie miękka. Odcedzić z wody, podsmażyć, mięso zmielić, połączyć z kapustą. Makaron ugotować, połączyć z mięsem i kapustą, wszystko wymieszać.