

Łazanki



BEATA82



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kminek Prymat	1,2 łyżeczki
makaron łazanki	25/25 dag/dag
kiełbasa	25/25 podwędzana
kapusta kwaszona	40 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kapustę kroimy, zalewamy wodą, dodajemy kminek, mieszamy i gotujemy 15-20 min.
Kiełbasę kroimy w drobną kostkę i podsmażamy na rozgrzanym oleju. Dodajemy kapustę i jeszcze chwilę smażyemy, Makaron gotujemy al dente w osolonej wodzie, odcedzamy, hartujemy w zimnej wodzie. Mieszamy i układamy na talerze