

Łazanki z kapustą



MARIUSZ18



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

mąka	50 dkg
jaja	1
kapusta biała	1

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ugotować łazanki. Średnią główkę kapusty obgotować w ćwiartkach w wodzie, posiekać, udusić w tłuszczu razem z obgotowaną i posiekaną cebulą. Następnie przyprawić solą, pieprzem i na gorąco wymieszać z gorącymi jeszcze łazankami. Rondel wysmarować tłuszczem, wyłożyć wymieszaną kapustę z łazankami i zapiec na rumiano w piekarniku