

Łazanki z kawałkami kurczaka



MALENKAAA_85



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kapusta	1 kg
pieczarki	40 dag
makaron	1 szt
cebula	3-4 szt
kawałki kurczaka	40 dag
sól	do smaku
pieprz	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kapustę kroimy na kawałki i gotujemy w osolonej wodzie. Cebulkę drobno pokrojoną podsmażamy razem z kawałkami kurczaka, a następnie dodajemy pieczarki i chwilę dusimy. Makaron gotujemy w osolonej wodzie, trochę krócej niż podane jest na opakowaniu (al dente). Smażyć wszystko z odsączoną z wody kapustką. Makaron dodajemy i smażyjemy wszystko razem i od razu podajemy, albo po usmażeniu wymieszać go z resztą składników i zapiec w naczyniu żaroodpornym. Przyprawiamy solą i pieprzem