

Łazanki z kapustą i grzybami



CAROLINE1983



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

makaron łazanki	500 g
grzyby	2 szklanki
sól, pieprz	
olej do smażenia	
kapusta kiszona	3/4 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Makaron ugotować w osolonej wodzie wg. przepisu na opakowaniu. Przebrać zimną wodą, osaczyć. W garnku lub głębokiej patelni rozgrzać odrobinę oleju i usmażyć grzyby. Kapustę osaczyć z soku (jeśli jest zbyt kwaśna to przepłukać wodą), pokroić dodać do grzybów i wszystko razem smażyć jeszcze ok 5 minut. Podlać niewielką ilością wody (tak żeby pod koniec duszenie prawie odparowała) i dusić ok. 20-30 minut. W tym czasie przyprawić do smaku przyprawą do bigosu oraz solą i pieprzem. Do kapusty dodać ugotowany wcześniej makaron, dokładnie wymieszać z kapustą, całość podgrzać. Podawać na ciepło jako drugie danie lub ciepłą kolację.