

## Łazanki z kiełbasą i kapustą



**DANUSIA19671**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

<b>łazanki</b>	40 g
<b>kiełbasa cienka</b>	35 g
<b>tłuszcz</b>	5 g
<b>sól</b>	
<b>pieprz</b>	
<b>pieczarki duszone</b>	30 kostka
<b>kapusta biała</b>	30 drobno poszatkowana

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kiełbasę pokroić w kostkę, zrumienić na tłuszczu, udusić. Kapustę zalać niewielką ilością wrzącej wody, dodać sól, ugotować do miękkości.

Do kapusty dodać kiełbasę, ugotowany makaron, pieczarki, sól i pieprz, wszystko dokładnie wymieszać, trochę podduśnić wszystko razem.