Domowe łazanki

PAULETTE17

CZAS PRZYGOTOWANIA
1H

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Makaron łazanki	
mąka	3 + 1 szkl.
jajko	1 szt.
woda ciepła	1 szkl.
sól	1 szczypta
olej	1 łyżeczka
Do łazanek	
szynka wieprzowa	0.5 kg.
pieprz	1/3 łyżeczki
sól	2 łyżeczki
Przyprawa do mięs Prymat	1 łyżka
kapusta biała	1/2 główki
cebula	2 szt.
olej	2 łyżki
boczek surowy	200 gram
Papryka słodka mielona Prymat	1..5 łyżeczki
Dodatkowo	
woda	ok. 3 l. (do kapusty)
woda	do gotowania makaronu
olej	1 łyżka

sól	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1.
Makaron: Wszystkie składniki na ciasto makaronowe mieszamy i ugniatamy. Potem cienko rozwałkujemy. Posypujemy mąką cały placek i kroimy w kratkę. Rozdrabniamy i podsypujemy mąką. Wrzucamy do osolonej wody i gotujemy dopóki lekko wypłynie. Gotowy zalewamy zimną wodą i polewamy olejem.Odstawiamy.
2.
Łazanki: Kapustę szatkujemy. Umieszczamy w dużym garze i zalewamy wodą. Solimy(1 łyżka). Gotujemy na małym ogniu, tak długo aż kapusta lekko zmięknie. Przecedzamy.
3.
Mięso mielimy. Doprawiamy przyprawą do mięs,, solą (1 łyżeczka) i pieprzem. Mieszamy. Na patelni rozgrzewamy olej (2 łyżki) lekko osolony. Wrzucamy posiekane cebulki i dusimy na złoty kolor. Następnie dodajemy mięso. Smażymy na małym ogniu. Mięso ma być miękkie i nie za mocno spieczone. Boczek kroimy w drobną kosteczkę. Umieszczamy w garnuszku i wytapiamy. Doprawiamy solą (1 łyżeczka) i papryką. Gdy tłuszczyk się wytopi a skwarki zarumienią, odstawiamy.
4.
W dużym garze umieszczamy kapustę, mięso i skwarki. Dokładnie i delikatnie mieszamy. Dusimy na wolnym ogniu kilkanaście minut. Następnie dodajemy połowę przygotowanego makaronu lub więcej jeśli ktoś lubi. Mieszamy.