

Łazanki Eli



ELI_555



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

MAKARON GRUBY	1/2 kg
kiełbasa zwyczajna	1/2 kg
cebula biała	2 sztuki
ocet 10 %	1 łyżeczka
olej do smażenia	3 łyżki
sól	do smaku
grzyby	1/2 kg
kapusta biała	1/2 główki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebulę, kiełbasę i grzyby pokroić i przesmażyć na oleju (tak żeby grzyby nie były surowe). Poszatowaną kapustę ugotować, odcedzić i dodać do kiełbasy z grzybami i cebulą. Makaron ugotować al dente, odcedzić, dodać do pozostałych składników, przyprawić solą, pieprzem i octem. Jeszcze chwilę smażyć żeby się wszystko przegryzło. Smacznego!