

Wigilijne łazanki z kapustą



KUCHAREK_PL



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka pszenna	50 dag
jaja	3 sztuki
woda letnia	8 łyżek
kapusta kiszona	1 kilogram
cebula biała	1 sztuka
suszone borowiki	100 gram
masło	4 łyżki
majeranek	
Bułka tarta klasyczna Prymat	

Do smaku:

Przyprawa do potraw Kucharek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Grzyby umyć, a następnie zalać 1 szklanką zimnej wody i pozostawić na kilka godzin. Po namoczeniu grzyby należy gotować około 25 minut w wodzie, w której się moczyły. Grzyby odcedzić z wody, pokroić na mniejsze kawałki, a wywar zachować.

Mąkę przesiać na stolnicę, w środek wbić jaja, dodać wodę i szczyptę soli. Ciasto zagnieść, podzielić na trzy części – każdą z nich rozwałkować na cienkiej grubości placek i pozostawić do wysuszenia. W międzyczasie przygotować kapustę. Kiszoną kapustę ugotować w wodzie z dodatkiem wywaru z grzybów, następnie ostudzić i posiekać na małe kawałki. Pokrojone grzyby wraz z posiekaną cebulą należy przesmażyć na patelni. Do grzybów i cebuli dodać posiekaną kapustę i wymieszać doprowadiać do smaku Kucharkiem i majerankiem. Gotowe placki zawinąć w rulony i kroić na paski, następnie każdy rozwinąć i wykrawać kwadraty posypując gotowe mąką. W dużym garnku zagotować wodę z solą, do wrzącej wykładać łazanki do momentu aż się zagotują. Ugotowane łazanki wymieszać z kapustą i przełożyć do wysmarowanego masłem i wysypanego bułką tartą żaroodpornego naczynia, wyrównać wierzch. Zapiekać ok. 40 minut w temperaturze 180 stopni.

Kucharek radzi:

1. Przygotowując łazanki z kapustą i grzybami, warto dzień wcześniej namoczyć suszone grzyby. Dzięki temu woda, w której moczyły się grzyby stworzy idealny wywar grzybowy.
2. Zapieczenie łazanków wraz z kapustą i grzybami sprawi, że wszystkie smaki przejdą sobą i danie będzie jeszcze smaczniejsze.
3. Kucharek zagwarantuje łazankom wyrazisty smak!