

Łazanki z kapustą i pieczarkami



ASERET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

makaron niekoniecznie "łazanki" mogą być kokardki, świderki, kolanka	40 dag
kapusta kwaszona	50 dag
pieczarki	40 dag
cebula	1-2 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kapustę dobrze płukamy, odciskamy i wrzucamy o gotującej się wody.
Gotujemy ok. 20 minut.
Odcedzamy, studzimy, odciskamy i siekamy na drobniej nożem.
Makaron gotujemy al\`dente.
Odcedzamy.

Pieczarki oczyszczamy, dokładnie płuczemy, kroimy na plastry.
Drobno pokrojoną cebulę zrumieniamy na oleju, dodajemy pokrojone pieczarki i smażymy na złoty kolor.
Gdy pieczarki będą już gotowe dodajemy do nich kapustę i dusimy ok 10-15 minut, dodając przyprawy.

Doprawiamy solą i pieprzem, majerankiem i dusimy około 15 min pod przykryciem.
Żaroodporne naczynie smarujemy olejem, układamy na nim warstwami łazanki, kapustę z pieczarkami i cebulą.

Mieszamy wszystko i jeszcze raz doprawiamy do smaku.
Zapiekamy w piekarniku.