

Łazanki z opieńkami



ASERET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	250 g
jajko	3 szt
masło	2 łyżki
cebula	1 - 1,5 szt
pieprz	do smaku
sól	do smaku
masło do zapiekania	3 - 4 łyżki
opieńki	50 dag
biała kapusta	1 mała główka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Opieńki jeśli świeże, oczyścić, opłukać, nastawić do zblanszowania (ok. 5 min) w niewielkiej ilości wrzątku.

Odcedzić.

Kapustę podzielić na ćwiartki, ugotować, osączyć na sicie.

Drobno pokrojoną cebulę zrumienić na maśle, dodać zblanszowane grzyby i dusić razem 3 - 4 minuty, następnie dodać posiekaną kapustę, doprawić solą i pieprzem, dusić wszystko razem około 15 min pod przykryciem.

Z mąki jaj i niewielkiej ilości wody zagniatamy twarde ciasto.

Rozwałkujemy je cienko, a gdy przeschnie, kroimy łazanki.

Gotujemy w osolonej wodzie.

Odcedzamy, mieszamy z masłem.

Żaroodporny półmisek lub inne żaroodporne naczynie smarujemy masłem, układamy na nim warstwami łazanki, kapustę z grzybami, obkładamy wiórkami - plasterkami masła i zapiekamy w piekarniku.

