

Łazanki z chili



ASERET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kapusta kwaszona	60 dag
makaron łazanki	50 dag
papryka czerwona	1 średni strąk
papryczka chili	1 strączek
słonina	5 dag
boczek wędzony	10 dag
Liść laurowy suszony Prymat	1 ew. 2 szt
majeranek	wg uznania
Przyprawa curry orientalna Prymat	szczypta
olej	3 łyżki
baleron	20-25 dag
szynka	20-25 dag
schab	20-25 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kapustę płuczemy, odciskamy.

Wkładamy do rondla, zalewamy ciepłą wodą i gotujemy ok. 20 - 30 minut. Następnie odcedzamy ją i pozostawiamy do przestudzenia.

Makaron gotujemy w wodzie osolonej i z dodatkiem 1 łyżki oleju o 2 minuty krócej, niż zaleca producent, hartujemy go i odcedzamy.

Odsączony przekładamy do dużego rondla.

Słoninę i boczek kroimy w kosteczkę i smażymy na złoto na patelni, gdy już się podsmażyły dodajemy pokrojoną w kostkę czerwoną paprykę i drobnutko posiekane chili, dorzucamy liście laurowe, majeranek i sól.

Wędlinę, z której opróżniliśmy \"przeciążoną\" lodówkę, czyli dobrą, do przesmażenia, ale zbyt wysuszoną by użyć jej do kanapek kroimy w kostkę lub paski i dorzucamy do duszącej się papryki. Wszystko razem przesmażamy jeszcze ok. 5 minut i przekładamy do rondla z makaronem (jeśli mamy zbyt dużo tłuszczu, pozostawiamy go na patelni, dodajemy 2 łyżki oleju i smażymy na nim kapustę).

Przestudzoną kapustę odciskamy z nadmiaru płynu, i każdą odcisniętą garstkę kroimy nożem na 4 części (skracamy długość pasemek).

Do duszącej się kapusty dodajemy pieprz, majeranek mielone curry.

Gdy kapusta będzie już dostatecznie miękka i podsmażona dodajemy do rondla z makaronem, papryką i wędlinami.

Wszystko dokładnie mieszamy, ostatecznie doprawiamy do smaku, posypujemy bazylią i wstawiamy na 15 minut do nagrzanego do 170 stopni piekarnika. Zapieczone łazanki rozkładamy na talerze i podajemy gorące, jako samodzielne danie obiadowe, lub gotowaną kolację.