Łazanki

data aktualizacji: 2020.06.02 autor: Redakcja



Składniki:

- młoda kapusta 1 szt.
- boczek 1/2 kg
- cebula 1 szt.
- Makaron 300 g
- olej 2 łyżki stołowe
- sól 1 szczypta
- pieprz 1 szczypta
- liść laurowy 2 szt.
- ziele angielskie 4 szt.

Sposób przygotowania:

Kapustę pokroić w kwadraty (1cm/1cm), zalać wodą, dodać ziele angielskie i liście laurowe. Wstawić do gotowania.

Makaron ugotować we wrzącej osolonej wodzie.

Boczek pokroić w kosteczkę a cebule podsmażyć na patelni do zrumienienia.

Gdy kapusta będzie już miękka, odcedzić wodę , do kapusty dodać podsmażony boczek z cebulką oraz makaron, przyprawić do smaku wymieszać i dusić na wolnym ogniu.

Łazanki z młodej kapusty można ewentualnie przełożyć do żaroodpornego naczynia i wstawić do piekarnika na ok. 20 minut.

Źródło: https://eglos.pl/aktualnosci/item/35776-lazanki