Łazanki z kapustą słodką lub kiszoną

Dodano: 2010-01-01 17:19:50
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1456 razy.

Kapusta:
1 kg kapusty słodkiej lub 50 dag kapusty kiszonej
6 dag tłuszczu
5 dag cebuli
sól
pieprz
cukier
Ciasto:
50 dag mąki
1 jajo
1/2 szklanki wody
sól
tłuszcz do smarowania rondla
4 dag słoniny do polania

Przyrządzić kapustę: kapustę opłukać, obrać z wierzchnich liści, pokrajać na części, ugotować w wodzie z solą w odkrytym naczyniu, odcedzić. Kapustę kiszoną ugotować w małej ilości wody, odcisnąć na cedzaku. Posiekać cebulę, lekko zrumienić na tłuszczu. Ugotowaną kapustę odcisnąć dobrze z wody skręcając w ścierce, zemleć w maszynce do mięsa. Wymieszać ze zrumienioną cebulą, dodać soli, pieprzu i cukru do smaku, podsmażyć, aby ją trochę jeszcze odparować. Zarobić ciasto na łazanki z jajem i wodą, wywałkować, zostawić do przeschnięcia. Zagotować wodę z solą. Ciasto pokrajać na łazanki, ugotować wkładając do wrzącej osolonej wody, przelać gorącą wodą, osączyć. Łazanki wymieszać z gorącą kapustą, wyłożyć na ogrzany okrągły półmisek, polać słoniną lub masłem, zaraz wydać, albo też wyłożyć do rondla wysmarowanego tłuszczem, ugnieść, wyrównać, skropić tłuszczem i zapiec w piekarniku. Można podawać z sosem grzybowym lub pomidorowym.

Nades□a□(a): Cartall - Książka Kucharska na CD