
Łazanki z kapustą słodką lub kiszoną

Dodano: 2010-01-01 17:19:50

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1254 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 . Zrobić 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.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD