

---

# Łazanki z kapustą

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 5220 razy.

40 dag makaronu,

3 dag grzybów,

50 dag kapusty kwaszonej

8 dag cebuli,

2 dag mąki,

5 dag tłuszczu,

pieprz

Grzyby umyć , namoczyć i ugotować . Kapustę pokroić , zalać wywarem z grzybów, zagotować pod przykryciem. Następnie odkryć na chwilę i dalej gotować pod przykryciem. Cebulę obrać , opłukać , drobno pokroić , usmażyć nie rumieniąc, dodać mąkę, lekko zrumienić , połączyć z odcedzoną kapustą i łazankami oraz posiekanymi grzybami, doprawić do smaku przełożyć do naczynia żaroodpornego wysmarowanego tłuszczem i posypanego tartą bułką, zapiec.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>

---

dzięki za przepis :)

Nadesłał(a):wojtek <wonsak@interia.pl> 2005-11-11 13:11:59