

Łazanki z kapustą kiszoną i mięsem mielonym

Autor: **nikola2005**Przepisów: **123** Ocena: **5792**

5-6 os.



60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 0.5 kg łopatki
- ok. 400g. kapusty kiszonej
- pół opakowania makaronu do łazanek
- 1 cebula
- Przyprawy: kucharek, pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Mięso umyć i zmielić w maszynie do mięsa. Smażyć w niewielkiej ilości oleju, dodać do mięsa pokrojoną w kostkę cebulkę, lekko doprawić.

Makaron oraz kapustę ugotować (w osobnych garnkach) w lekko osolonej wodzie, odcedzić.

Wszystkie składniki połączyć razem, dokładnie wymieszać. Doprawić pieprzem oraz kucharkiem bądź inną ulubioną przyprawą do smaku.

Może to danie dla co niektórych będzie wyglądać niezbyt smakowicie ale taki urok wyglądu łazanek ;) ale zapewniam że świetnie smakuje :)



Twoje notatki do przepisu: