

# Łazanki z mięsem z rosółu



Autor: **KatarzynaM**  
Przepisów: **47** Ocena: **2814**

3-4 os. 60 min łatwe przystępne



## Składniki:

- mięso z rosółu
- makaron łazanki
- cebula
- Kapusta kiszona
- olej
- przyprawy

## Sposób przygotowania:

- 1 Kapustę przepłukać i ugotować do miękkości.



- 2 Mięso z rosółu obrać i pokroić w kostkę. Cebulę pokroić w kostkę.
- 3 Na patelni rozgrzać olej i wrzucić cebulę, poczekać aż się podsmaży i dodać pokrojone mięso. Przesmażyć i na koniec dodać ugotowaną kapustę.

Łazanki ugotować według przepisu na opakowaniu.



- 4 Kapustę podsmażoną z cebulką i mięsem doprawić solą i pieprzem. Można też dosypać ziół. Ja często daję gotową mieszankę, taką do bigosu. Potem przełożyć do naczynia i rozdrobnić blenderem. Można także wszystko wcześniej drobno pokroić, ale po co się męczyć. Blenderem też wychodzi super :)
- 5 Kiedy wszystko jest już gotowe w większym garnku należy wymieszać łazanki razem z farszem. Podawać ciepłe posypane natką pietruszki.



Twoje notatki do przepisu: