

Makaron łazanki z kapustą, mięsem i pieczarkami.



Autor: **kuchmariola63**
Przepisów: **1657** Ocena: **24992**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- Kapusta kiszona 2 kg
- mięso wieprzowe mielone 70 dag
- Pieczarki 1 kg
- Makaron łazanki 0,5 kg
- olej 1,5 szklanki
- liść laurowy 4 szt.
- ziele angielskie 7 ziaren zgniecionych
- sól do smaku
- pieprz ziołowy do smaku
- Domowa pasta rosółowa 1 łyżka

Sposób przygotowania:

- 1 Do 2 litrów wrzącej wody wkładamy pieczarki i gotujemy je przez 25 minut.



- 2 Dodajemy kapustę kiszoną, domową pastę rosółową, listek laurowy, ziele angielskie, oraz pozostałe przyprawy. Gotujemy do miękkości kapusty (około 1-1,5 godziny).



3 W międzyczasie smażymy mielone mięso.



4 Wyjmujemy pieczarki i kroimy w kostkę a kapustę wykładamy na cedzak i czekamy aż ocieknie.



5 Do czystej brytfanki wlewamy olej i wkładamy kapustę z pieczarkami.



- 6 Smażone, mielone mięso i wszystkie składniki dokładnie mieszamy. .



- 7 W innym garneczku gotujemy łazanki. Po ugotowaniu odcedzamy je z wody i dodajemy je do brytfanki z kapustą, pieczarkami i smażonym mięsem. Dusimy na małym ogniu ciągle mieszając przez kilka minut.



- 8 Gotowe łazanki z pieczarkami i mielonym mięsem.



9 Nakładamy gotowe łazanki z kapustą na talerze i konsumujemy.

Smacznego!!!



Twoje notatki do przepisu: