



przepisy.pl

## Łazanki z kapustą i kielbasą



### Składniki:

- makaron łazanki - 50 gramów
- główka białej kapusty - 1 sztuka
- liść laurowy - 4 sztuki
- kielbasa, np. śląska - 3 sztuki
- boczek - 30 dekagramów
- sól - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta

Zamów [świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów.](#)  
[Sprawdź.](#)

 45 minut  6 osób  Średnie

### Sposób przygotowania:

1. Kapustę drobno posiekać i włożyć do garnka wraz z listkami laurowymi. Całość zalać niewielką ilością wody i ugotować do miękkości. Makaron ugotować al dente w osolonej wodzie z dodatkiem kilku kropli oleju.
2. Cebule, kielbasę i boczek pokroić w kostkę. Na rozgrzaną patelnię wrzucić cebulę, zrumienić na złoto, następnie dodać boczek i kielbasę, lekko podsmażyć, aż wędlna się zarumieni. Lekko wszystko posolić, często mieszać, smażyć, aż cebula będzie miękka.
3. Kapustę dobrze odcisnąć i wymieszać z cebulą i wędliną, dodać makaron. Całość doprawić solą i świeżo zmielonym pieprzem. Delikatnie, ale dokładnie wymieszać, gotowe!
4. Podgrzewać na małym ogniu, ciągle mieszając przez kilkanaście minut. Można też przełożyć do naczynia żaroodpornego, na wierzchu ułożyć wiórki masła i zapiekać w piekarniku nagrzanym do 180 stopni C przez 20 minut, gotowe! Smacznego!!

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)