



przepisy.pl

Łazanki z białą kapustą i kielbasą



Składniki:

- młoda kapusta - 0.5 sztuk
- makaron łazanki - 250 gramów
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr** - 1 łyżka
- pieczarki - 300 gramów
- kielbasa suszona - 2 sztuki
- margaryna - 2 łyżki
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta

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



30 minut



4 osoby



Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Kapustę drobno poszatkuje, pieczarki pokrój w plastry, a kielbasę w kostkę.
2. Makaron ugotuj w lekko osolonej wodzie, aż będzie półtwardy. Następnie odlej płyn tak, aby pozostało tylko trochę na dnie garnka.
3. Dodaj kapustę, pieczarki i kielbasę. Całość duś około 10 minut.
4. Na koniec dodaj margarynę i dopraw przyprawą Knorr. Duś jeszcze kilka minut, aby potrawa nabrała lekko kremowej konsystencji. Dopraw odrobiną pieprzu. Dla wzmocnienia smaku możesz dodać do łazanek suszone grzyby.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl