



przepisy.pl

Łazanki z kapustą i kurkami



 90 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- kiszona kapusta - 0.5 kilogramów
- świeże kurki - 20 dekagramów
- cebula - 1 sztuka
- cukier - 1 szczypta
- sól - 1 szczypta
- pieprz mielony - 1 szczypta
- olej z pestek winogron - 4 łyżki
- masło - 3 łyżki
- makaron łazanki - 25 dekagramów
- Bulion grzybowy na borowikach leśnych Knorr** - 1 sztuka
- Rosół z kury Knorr** - 1 sztuka
- Przyprawa w Mini kostkach Smażona cebula Knorr** - 1 sztuka
- Delikat przyprawa w płynie Knorr** - 1 łyżeczka

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

Sposób przygotowania:

1. Kapustę kiszoną sprawdzić na kwaśność. Jeśli trzeba - lekko wypłukać. Zalać wodą tak by ją przykryła i gotować 30 minut.
2. W tym czasie umyć i osuszyć kurki. Pokroić tak by nie były za duże . Usmażyć na maśle z łyżką oleju na rumiano - dorzucić pokrojoną drobno cebulę i dosmażyć na złoto (ja smażyć 15 minut - dodaje cebulę i jak jest złota potem podlewam kilkoma łyżkami wody i duszę aż plyn odparuje).
3. Odcedzić kapustę zostawiając trochę płynu (ok. 1/3 szklanki
4. Wymieszać kapustę z kurkami i cebulą. Dodać rozkruszoną mini kostkę Cebulka i kostkę grzybową , olej i dusić na małym gazie mieszając.
5. Nastawić wodę na makaron - wrzucić kostkę Rosołu z kury Knorr. Zagotować. Na wrzącą wrzucać łazanki. Ugotować do miękkości. Odcedzić. Dodać do kapusty.
6. Doprawić do smaku solą , pieprzem i szczyptą cukru.
7. Odstawić na 30 minut , a potem ponownie podgrzać.

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