

Łazanki z mięsem i kapustą

Przepis dodany przez użytkownika norecci



Łatwe, zapycha, tanie. Czego chcieć więcej??

Czas przygotowania: 1 godzina

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: łatwe

Koszt: 12 PLN

Potrzebne składniki:

- makaron łazanki - 0,5 kg
- kapusta kiszona - 0,5 kg
- mielone mięso wp - 0,5 kg
- cebula - 2 szt.
- czosnek - 3-4
- vegeta -
- olej - 5 łyżka(i)

Etapy przyrządzania:

- 1.** Pokrój cebulę w kostkę, czosnek posiekaj.
- 2.** Podsmaż cebulę z czosnkiem na patelni aż się zarumieni. Wtedy dodaj mięso posól i dodaj vegety do samku. Smaż aż mięso będzie dobre.
- 3.** Kapustę kiszoną opłucz pod kranem (łazanki będą wtedy delikatniejsze), odciśnij i posiekaj.
- 4.** Tak przygotowaną kapustę duś z dodatkiem oleju i vegety ok 20 minut.
- 5.** Ugotuj makaron
- 6.** Kiedy mięso z cebulą, kapusta i makaron są gotowe połącz wszystko w garnku i voila, gotowe