



## Kapusta kiszona z grzybami i łazankami orkiszowymi

 Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na:

Kuchnia (region): **polska**

### Warto wiedzieć:

 30 min

 1 porcja

### Składniki:

kiszona kapusta - 700 g  
grzyby suszone - 40 g  
cebula - 2 szt.  
liście laurowe - 2 szt.

ziele angielskie - 4 szt.  
sól i pieprz - - do smaku  
olej - 50-100 ml  
łazanki - 100 g

### Dodatkowe info:

Danie powstało z zamrożonego po świętach bigosu. Dodałam tylko łazanki, które można zrobić podczas lepienia pierogów z pozostałego ciasta lub zagnieść specjalnie lub ugotować gotowe łazanki orkiszowe, które polecam.

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Namoczyć grzyby w zimnej wodzie. Miękkie obgotować w niewielkiej ilości wody. Przed przyrządzeniem sprawdzić czy kapusta nie jest za kwaśna. Jeśli jest to przepłukać na durszlaku w zimnej wodzie i odcedzić. Cebulę pokroić w piórka i zeszklić z przyprawami na patelni, dodać posiekane i obgotowane grzyby (wodę z gotowania grzybów zostawić). Dodać posiekaną (jeśli trzeba) kiszoną kapustę. Wlać wodę z gotowania grzybów. Wymieszać i wstawić do piekarnika na godzinę lub gotować ok. godziny do miękkości kapusty. Ugotować łazanki. Odcedzić i dodać do kapusty. Wymieszać. Ugotować łazanki według opisu na opakowaniu, a odcedzone dodać do kapusty i wymieszać.