



## Łazanki z kapusty kiszzonej, makaronu świderki i pieczarek


 Bożena1960

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [arabska, arabska](#)

### Warto wiedzieć:

 60 min

 6 porcji

### Składniki:

kapusta kiszona - 500 g	sól i pieprz mielony - - do smaku
makaron świderki - 250 g	kminek mielony - - szczypta
kielbasa dobrej jakości - 300 g	cebule - 2 szt.
boczek wędzony - 150-200 g	masło klarowne lub olej do smażenia - 2-3 łyżka
pieczarki duże - 4 szt.	passata pomidorowa - 3 łyżka
liście laurowe - 2 szt.	opcjonalnie - bulion w proszku - do smaku
ziarenka ziela angielskiego - 3 szt.	

### Dodatkowe info:

Moje dzisiejsze danie to łazanki trochę inaczej przygotowane bo z makaronem świderki i z dodatkiem pieczarek. Przepis prosty, łatwy, a same łazanki pyszne. Polecam

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Kapustę włożyć do garnka, zalać wodą, dodać liście laurowe, ziele angielskie i gotować pod przykryciem do miękkości. (jeżeli jest kapusta zbyt kwaśna radzę przepłukać wodą). Kapustę odcedzić na sitku, usunąć liście oraz ziele angielskie. Odcisnąć dobrze i włożyć z powrotem do większego garnka. Makaron ugotować według opisu na opakowaniu, odcedzić i dodać do kapusty, wymieszać. Boczek wędzony pokroić w kostkę, włożyć na rozgrzaną patelnię i wytopić na skwarki, do wytopionego boczku dodać pokrojone w kostkę cebule podsmażyć do zeszklenia, dodać obrane drobno pokrojone pieczarki i podsmażyć dalej aż pieczarki będą miękkie. Na koniec dodać olej oraz pokrojoną w półplasterki kielbasę i podsmażyć. Po podsmażeniu zawartość patelni dodać do kapusty z makaronem, doprawić pieprzem i solą oraz przyprawą kucharek do smaku, dodać Passata i wymieszać do połączenia składników.