Łazanki z naleśników gryczanych z czerwoną kapustą

Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na:

Warto wiedzieć:

15 min

4 porcje

Składniki:

Naleśniki: -
mąka gryczana - 1 szklanka
woda - 2 szklanka
jajko - 1 szt.
sól -
Kapuściany gulasz: -
kapusta czerwona - 1/2 szt.
cebula czerwona - 1 szt.
ziele angielskie - 3 szt.
liść laurowy - 2 szt.
sól i pieprz - do smaku

Dodatkowe info:

Danie pysznie smakuje z zakwasem z buraków.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Z mąki, wody, jajka i szczypty soli zrobić ciasto. Smażyć cienkie naleśniki. Wystudzić. Do pokrojenia z nich łazanek należy je mocno wystudzić, wtedy lepiej się kroją. Naleśniki położyć jeden na drugim (ok. 3-4 - więcej trudniej się kroi) pokroić w paski, a paski w łazanki.

KROK 2: Kapustę zalać wrzątkiem i pogotować kilka minut w niewielkiej ilości wody z liściem i zielem angielskim. Dosolić do smaku. (Można wsypać trochę bulionu w proszku lub zagotować w bulionie warzywnym). Przecedzić. Na patelni rozgrzać olej i podsmażyć cebulę czerwoną pokrojoną w kostkę. Dodać kapustę doprawić pieprzem i razem dusić kilka minut.

Dodać do kapusty łazanki, wymieszać i jeść od razu.