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 mieso posól i dodaj vegety do samku. Smaż aż mięso bedzie 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