Łazanki

Kuchnia: europejska
Czas przygotowania: 60 do 90min.
Danie dla: 4 osób
Stopień trudności: 6/10

Składniki:

- makaron łazanki - 250g
- żeberka wieprzowe - 800g
- kwaszona kapusta - 300g
- liście laurowe - 3szt
- pieprz w ziarnkach - 1 łyżeczka
- sól , pieprz

Opis przygotowania:

Zaczynamy od ugotowania żeberek. Mięso dzielimy na kilka kawałków, tak aby szybciej się ugotowało. Zalewamy wodą (ok. 2 szklanki), dodajemy łyżeczkę soli, pieprz w ziarnach i liście laurowe. Gotujemy, aż mięso będzie bardzo miękkie. Gdy żeberka się ugotują, zalewamy kapust wodą i także gotujemy około 20 minut. Mięso oddzielamy od kości, usuwamy tłuste kawałki, a resztę drobno kroimy. W międzyczasie gotujemy makaron w osolonej wodzie. Ugotowaną kapustę również kroimy drobno i wraz z mięsem dodajemy do ugotowanego makaronu. Całość mieszamy podlewamy wywarem z żeberek. Doprawiamy pieprzem do smaku. Łazanki wykładamy do żaroodpornego naczynia i zapiekamy około 30 minut w temperaturze 180?C. Podajemy same lub na przykład z sosem grzybowym.

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!