PRZ POL Łazanki z Młodą Kapustą i Pieczarkami

1 tête de chou jeune (environ 1,2 kg)

500 Noodles g de pâtes

500 g de champignons

3 grains allspice

1 feuille de laurier

sel et poivre

2 cuillères à soupe de beurre

huile pour la friture

Laver, égoutter, trancher les champignons.

Mettre le chou nettoyé, déchiqueté dans une casserole, versez l'eau de telle sorte que le chou soit couvert ; ajouter la feuille de laurier, le piment et deux grosse pincées de sel.

Faire bouillir environ 15 minutes jusqu'à ce que le chou soit tendre. Ensuite, soigneusement égoutter.

Dans l'huile chaude d’une poele, frire les champignons en tranches environ 10 minutes pour faire évaporer l'eau (jus) .

À ce moment-là, cuire les pâtes, puis les égoutter.

Une fois le chou tendre, l’ajouter aux champignons frits, assaisonner avec le sel et le poivre, bien mélanger et toute frire environ 10 minutes.

Puis ajouter les pâtes cuites, mélanger, goûter et déguster…

**Zupa krem z marchwi** crème de carottes

* 1 oignon
* 2 cuillères à soupe de beurre
* 75 grammes de carottes
* 2 pommes de terre
* 1 persil
* un morceau de céleri
* 1,5 l de bouillon ou de bouillon
* noix de muscade
* coriandre moulue
* 100 ml Crème
* Sel poivre
1. **Oignon** peau, coupé en cubes, légèrement zrumień de beurre.
2. **Carotte, la pomme de terre, le persil et le céleri** , laver, éplucher, laver, couper en cubes. Verser le bouillon, porter à ébullition, ajouter les oignons frits, cuire à feu doux jusqu'à ce que les légumes soient tendres et commencent à se désagréger.
3. **Le mélange entier,** et assaisonner avec le sel, le poivre, et le bouton de la coriandre.
* *soupe de crème peut être administré avec croûtons de pâte feuilletée, pain grillé ou minigrzankami.*
* *Le mieux est de le faire avec peu du pain frais. Le pain est découpé en tranches, essuyer la gousse d'ail ou de przekrojonym saupoudrer d'ail granulaire et éventuellement découpé en cubes. Puis dorer dans une poêle avec de l'huile d'olive.*
* *Pour briser le goût sucré de la carotte, de la soupe peut ajouter 1-2 cuillères à soupe de pâte de tomate.*