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 façon à couvrir le chou; ajouter la feuille de laurier, le piment et le sel.

Faire bouillir 15 min jusqu'à ce que le chou soit tendre. Soigneusement égoutter.

Dans l'huile chaude, frire les champignons tranchés env 10 min pour évaporer l'eau.

Cuire les pâtes, les égoutter.

Une fois le chou tendre, l’ajouter aux champignons, saler, poivrer, mélanger et tout frire environ 10 minutes.

Ajouter les pâtes cuites, mélanger, goûter et déguster…

**Ingrédients**

**Lazanki polonaise**

**1** tête de chou vert

**2** grosses oignons jaunes

**3** c champignons blancs

Bouillon de légumes **3/4** c

**2** bâton de beurre non salé

**4** c. À soupe de sel**5** c. À soupe de poivre

**1.** Faire fondre un bâton de beurre dans la casserole. Couper l'oignon en fines lanières et ajouter à la casserole.

**2.** Carmeliser les oignons; Restez couvert et de faible à faible / moyen, en remuant toutes les 5-7 minutes jusqu'à ce que les oignons soient carminisés et une couleur brun riche ... cela prendra au moins 40 minutes. Ce fut mine après 25 minutes.

**3.** Ceux-ci ont été mine après 45 minutes.

**4.** Je les laisse aller encore 5 minutes. Parfait.

**5.** Transférer les oignons dans un bol métallique; Couvrir et mettre de côté.

**6.** Éloignez les champignons.

**7.** Ajouter le bouillon à la casserole; Continuer à feu moyen et moyen.

**8.** Incorporer les champignons. Couvrir et laisser sauter jusqu'à ce que tous les liquides dans la casserole aient été absorbés (environ 15 à 20 min). Remuer tous les fois. Ils devraient ressembler à ceci quand ils sont prêts.

**9.** Transfert des champignons au bol d'oignons.

**10.** Laver et éplucher grossièrement le chou en gros morceaux. Ajouter au pot avec de l'eau pour couvrir le chou. Couvrir le pot et porter à ébullition faible. Faire bouillir jusqu'à ce que le chou soit tendre; Environ 10 minutes.

**11.** Égoutter le chou TRÈS bien. Dans la crépine, utilisez des ustensiles pour pousser vers le bas sur le chou. Mélange le. Pousse vers le bas à nouveau. Obtenez autant de liquide que possible pour le chou.

**12.** Placez le chou sur la planche à découper et faites-le couler à fond.

**13.** Faire fondre 1 bâton de beurre dans la poêle à feu moyen et bas. Ajouter le chou, le sel et le poivre. Remuer, recouvrir et faire sauter pendant environ 10 minutes, en remuant de temps en temps.

**14. Le** chou est fait lorsque des parties de celui-ci commencent à brunir, comme ça.

**15.** Mélanger le chou dans le bol d'oignons. Goût; Ajouter le sel et le poivre si nécessaire. Mettre de côté.

**16.** Faire bouillir des nouilles. Drainer.

**17.** Dans votre casserole, ajouter les nouilles et le mélange du bol. Bien mélanger. Réchauffez-le à feu moyen et sec pendant 5 minutes, couvert.