

Łazanki razowe z kapustą i grzybami

Składniki na 4 porcje:

Kapusta kiszona z grzybami:

- 50 g suszonych grzybów, najlepiej borowików
- 500 g kiszonej kapusty
- 1 duża cebula
- 2 łyżki oleju roślinnego
- 1/2 łyżki posiekanej natki pietruszki
- 2 łyżki oliwy extra vergine
- przyprawy: sól i świeżo zmielony pieprz, 1/2 łyżeczki kminku całego, 1 łyżka sosu sojowego, 1 łyżeczka cukru

Łazanki - 150 g ciasta:

- 125 g mąki pszennej razowej
- 1 jajko i 1 małe żółtko
- szczypta soli



- Grzyby umyć pod bieżącą wodą, włożyć do rondla, zalać 1 szklanką zimnej wody, moczyć przez kilka godzin lub przez noc. Grzyby gotować w wodzie w której się moczyły, przez około 20 minut. Odcedzić zachowując oddzielnie wywar i grzyby. Większe grzyby pokroić na mniejsze kawałki.
- Kapustę opłukać dwukrotnie na sitku pod bieżącą, chłodną wodą, odcisnąć i grubo posiekać. Cebulę obrać i pokroić w kostkę.
- Na patelni zrumienić cebulę. Dodać kapustę oraz przyprawy: sól, pieprz, kminek i cukier. Mieszając smażyć przez minutę.
- Dodać namoczone grzyby, dalej smażyć. Wlać wodę z grzybów (uwaga: *wywar z borowików jest bardzo dobry, natomiast z podgrzybków - bywa gorzki, trzeba go najpierw spróbować*). Przykryć i gotować przez około 20 minut.
- Odparować nadmiar płynu. Na koniec dodać posiekaną natkę pietruszki i oliwę extra vergine. Pogotować jeszcze przez 1 - 2 minuty i odstawić z ognia.

Łazanki:

- Mąkę połączyć z jajkami, dodać żółtko i sól. W razie potrzeby dodać wodę (max. 1/4 szklanki). Ciasto wyrabiać przez około 10 minut, aż będzie elastyczne. Następnie zawinąć w wilgotną ściereczkę i odłożyć na godzinę (po tym czasie ciasto odpocznie i dodatkowo zmięknie).
- Cienko rozwałkować i pokroić najpierw na paski o szerokości 2 cm, następnie w poprzek na 2 - 3 cm kawałki. Zagotować dobrze osoloną wodę i wrzucać łazanki partiami. Gotować przez około minutę, odławiać łyżką cedzakową i odkładać na talerz.