

- 400 g makaronu łazanki (quadretti)
- 1 cebula
- 150 g kielbasy
- 500 g kapusty

1. Zaczynamy od ugotowania makaronu. Zagotowujemy osoloną wodę a gdy zacznie wrzeć, wrzucamy makaron. Raz na jakiś czas mieszamy.

2. W czasie gdy makaron będzie się gotował, drobno szatkujemy kapustę. Gotujemy ją niewielkiej ilości wody do momentu aż odparuje. Kapusta powinna być miękka.

3. Na patelni podsmażamy kielbasę z cebulką. Możemy to zrobić na maśle. Zaczynamy od cebulki, a gdy zacznie nieco się szklić, dodajemy kielbasę i chwilę smażymy.

4. Do kapusty wrzucamy kielbasę z cebulką i chwilę smażymy raz po raz mieszając. Smażymy na niewielkim ogniu i pilnujemy, żeby kapusta się nie przypaliła.

5. Makaron dokładnie odcedzamy. Jeżeli nie był w wysokim garnku, przekładamy go do takowego.

6. Do makaronu dodajemy kapustę z dodatkami i mieszamy aż składniki i smaki dobrze się połączą.