
DYNIA MAKARONOWA AU NATUREL

Dodano: 2010-01-01 17:16:04

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1270 razy.

1 mata dynia makaronowa (ok. 60 dag)
3 łyżki umytej, posiekanej naci pietruszki,
sól
pieprz

Dynię umyć , włożyć do wrzącej, osolonej wody, gotować pod przykryciem do czasu, aż wbity w nią szpikulec wchodzi -bez trudu. Wyjąć z wody, przekrajać na pół, wyjąć ze skórki przy pomocy łyżki makaronowy miąższ. Wyłożyć go na półmisek, rozdzielić "makaron" widelcem, posypać pietruszką, oprószyć solą i pieprzem. Podawać do potraw mięsnych - zamiast ziemniaków.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD