
MAKARON DOMOWY ZAPIEKANY Z JAJAMI I GRZYBAMI

Dodano: 2010-01-01 17:19:50

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1221 razy.

Ciasto:

40 dag mąki pszennej

2 jaja

sól

woda

Masa:

4 dag grzybów suszonych

cebula

pieprz

2 jaja

ćwierć szklanki śmietany

2 łyżki masła lub 10 dag słoniny

Zagnieść ciasto na makaron z dodatkiem wody, cienko rozwałkować i przesuszyć. Pokrajać w paski, ugotować, wymieszać z posiekanymi jajami oraz ugotowanymi i pokrajanymi drobno grzybami, dodać przesmażoną cebulę, pieprz i sól. Całość dokładnie wymieszać i zalać śmietaną z niewielką ilością wywaru grzybowego. Włożyć do wysmarowanego tłuszczem naczynia, zapiec w piekarniku lub prożu.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD