
Makaron zapiekany ze świeżymi grzybami

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1085 razy.

25 dag makaronu fabrycznego lub domowego
3 dag cebuli
4 dag tłuszczu
50 dag grzybów świeżych (koź larzy, maślaków, borowików)
sól
pieprz
zielona pietruszka
15 dag śmietany

Grzyby oczyścić , opłukać , poszatkować , dodać trochę tłuszczu i cebuli, zalać niewielką ilością wody i udusić do miękkości odparowując wywar. Na końcu grzyby nieco przyrumienić mieszając, uważać , aby ich nie przypalić . Resztę tłuszczu i cebulę lekko przyrumienić . Makaron połamać , ugotować , przelać gorącą wodą, osączyć . Makaron wymieszać z grzybami, zrumienioną cebulą, dodać soli, pieprzu do smaku i drobno pokrajanej; zielonej pietruszki. Formę wysmarować i wysypać bułeczką, nałożyć makaron, wyrównać , zalać śmietaną i zapiec.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD