
Makaron zapiekany z warzywami

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1201 razy.

30 dag makaronu fabrycznego (lub domowego)

sól

4 dag boczku wędzonego

10 dag marchwi

10 dag pietruszki

10 dag selera

2 dag margaryny

3 dag powidełek pomidorowych

sól

papryka

tłuszcz do smarowania rondelka

2 dag masła do skropienia

Warzywa opłukać , oczyścić , zetrzeć na tarce i przysmażyć z tłuszczem na patelni ciągle mieszając łyżką, tak aby się lekko zrumieniły. Warzywa przełożyć do rondelka, podlać małą ilością wody lub rosołu, udusić do miękkości, odparowując wywar; dodać soli i papryki do smaku, wymieszać z pomidorami. Makaron ugotować , przelać zimną wodą, osączyć . Boczek pokrajać , wytopić , wyjąć skwarki, na tłuszczu udusić cebulę. Makaron wymieszać z warzywami, cebulą i skwarkami. Jeżeli potrzeba, dosolić . Można tę potrawę podawać natychmiast lub po zapieczeniu w piekarniku (wymieszany makaron włożyć do wysmarowanego rondelka, skropić tłuszczem i zapiec). Podawać z sosem pomidorowym i surówką sezonową.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD