
Makaron zapiekany z orzechami

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1055 razy.

30 dag czterojajecznego wermiszelu lub makaronu domowego cienkiego

4 żółtka

10 dag cukru

kawałek wanilii

sól

10 dag włoskich orzechów

3 dag masła

2 dag masła do skropienia

Wermiszela pokroić na krótkie kawałki, ugotować w osolonej wodzie, odcedzić, przelać ciepłą wodą i osączyć otrząsając na cedzaku. Zamiast wermiszela można sporządzić domowy, cienko wałkowany makaron na jajach, drobno pokrajany, tak jak do rosółu. Zmleć orzechy. Utrzeć masło dodając po jednym żółtku i po trochu cukru z wanilią. Ubić pianę, połowę wymieszać z masą żółtkową. Do tego włożyć ugotowany makaron, drugą połowę piany i wymieszać przesypując orzechami. Masę wyłożyć na ogniotrwały, masłem wysmarowany półmisek, wyrównać powierzchnię, skropić masłem i lekko zapiec. Podawać gorący, z sosem waniliowym lub morelowym.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD