
Makaron z serem

Dodano: 2010-01-01 17:19:51

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1032 razy.

Kuchnia węgierska

500 g makaronu (wstążki)

30 g tłuszczu

200 g białego sera

2 filiżanki kwaśnej śmietany

1 pęczek koperku

sól

100 g wędzonego boczku

Makaron ugotować w osolonej wodzie i odsączyć . Biały ser przetrzeć przez sito i wymieszać z drobno posiekanym koperkiem. Wędzony boczek pokroić w drobną kostkę i stopić , skwarki wyjąć z patelni. Do wytopionego tłuszczu dodać jeszcze 30 g innego tłuszczu, kwaśną śmietanę, a po zagotowaniu dodać makaron. Wszystko wymieszać i przełożyć do salaterki. Makaron podawać na gorąco posypyany skwarkami.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD