
Zapiekanka z makaronu

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1096 razy.

Kuchnia węgierska

400 g makaronu (wstążki)

szczypta wanilii (utartej)

50 g masła

tarta bułka

3 jaja

100 g drobno posiekanych orzechów

otarta skórka z 1 cytryny

dżem morelowy

1 filiżanka kwaśnej śmietany

sól

100 g cukru pudru

Masło, żółtka, 30 g cukru pudru, kwaśną śmietaną, wanilię i otartą skórkę z cytryny wymieszać na jednolitą masę. Makaron ugotować w osolonej wodzie, połączyć go z masą i pianą ubitą z białek. Żaroodporne naczynie wysmarować masłem i wysypać tartą bułką. Jako pierwszą warstwę układać w nim makaron. Na to nałożyć dżem morelowy wymieszany z orzechami i cukrem. Następną warstwą jest znowu makaron i tak dalej; ostatnią warstwą jest makaron. Zapiekać na złoty kolor w średnio nagrzanym piekarniku. Podawać na gorąco.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD