
Makaron zapiekany z truskawkami

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2694 razy.

Ciasto:

20-25 dag mąki,

2 jajka,

sól,

2 dag tłuszczu do wysmarowania rondla,

2 dag bułki tartej

Nadzienie:

70 dag truskawek,

5-10 dag cukru,

8 dag masła lub margaryny,

5 dag cukru pudru,

cukier waniliowy,

cynamon,

ewentualnie rodzynki

Mąkę przesiać na stolnicę, w środku zrobić dołek, wbić jajka, dodać trochę wody i zagnieść twarde ciasto. Starannie wyrobić je i podzielić na części. Rozwałkować każdą bardzo cienko i zostawić do przeschnięcia. Następnie każdy placek przekroić na połowę, zwinąć w rulon i pokroić ostrym nożem na drobne kluseczki. Makaron rozrzucić na stolnicy i ponownie przesuszyć. Następnie wyłożyć na blachę i lekko zrumienić w piekarniku. Truskawki umyć, usunąć szypułki, kroić w plastry i dodać cukier do smaku, cukier waniliowy oraz rodzynki. Naczynie do zapiekania wysmarować tłuszczem, posypać bułką tartą i kłaść na przemian w 2-3 warstwach: makaron skropiony obficie topionym tłuszczem i truskawki. Ostatnią warstwę powinien stanowić makaron. Wstawić do gorącego piekarnika (160 - 180 st. C) i zapiekać 40 min. Gdy danie jest gotowe, okrajać nożem dokładnie i wyłożyć na okrągły półmisek. Z wierzchu posypać cukrem pudrem.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>