
Zapiekanka neapolitańska

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

Język: Polski

Odwiedzono: 5251 razy.

5 jaj,

200 g makaronu włoskiego,

szklanka ketchupu,

50 g masła,

50 g tartego żółtego sera,

sól, pieprz,

250 g pieczeni z drobiu

Jaja ugotować na twardo i pokroić w plasterki. Makaron ugotować w dużej ilości wrzącej osolonej wody z dodatkiem oliwy. Odcedzony makaron ułożyć w wysmarowanym tłuszczem naczyniu żaroodpornym. Obłożyć plasterkami jaj, zalać ketchupem, dodać sól i pieprz, posypać startym serem, dodać resztki mięsa i zapiec w piekarniku.

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