
Zapiekanka z selera

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2278 razy.

1 seler,
15 dag szynki lub kielbasy,
15 dag makaronu,
6 łyżek ketchupu,
1 szklanka jogurtu,
sól, papryka,
1-2 jaja,
3 łyżki tartej bułki,
1 łyżka masła,
1 łyżka tartego żółtego sera,
tłuszcz i bułka tarta do naczynia

Selery wyszorować szczotką pod bieżącą wodą, obrać , opłukać , rozdrobnić na tarce. Kielbasę lub szynkę pokroić w cienkie paski, wymieszać z selerami. Makaron ugotować , odcedzić . Na dnie przygotowanego naczynia ułożyć makaron, a następnie równomiernie rozsypać seler z wędliną. Ketchup, jogurt, sól, paprykę i jaja dobrze rozmieszać i zalać potrawę, posypać tartą bułką i małymi kawałeczkami masła oraz tartym serem. Piec ok. 40 min. Podawać z sałatą lub surówką.

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