
Zapiekanka z selera

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2217 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>