
Łazanki zapiekane z cebulą

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2424 razy.

25 dag ugotowanego makaronu,

1 i 1/2 szklanki utartego żółtego sera,

5 łyżek tartej bułki,

2 i 3/4 szklanki mleka,

3 roztrzepane jaja,

sól,

3 cebule,

masło lub oliwa

Ugotować makaron, wypłukać kilka razy, dokładnie osączyć . Makaron, ser i tartą bułkę ułożyć warstwami w żaroodpornym naczyniu wysmarowanym masłem. Mleko, jaja i sól wymieszać połączyć makaron. Do średnio nagrzanego piekarnika wstawić blaszkę z gorącą wodą, naczynie z makaronem wstawić do blaszki, piec 45 min (wlać wody na grubość 3 cm) Rozgrzać oliwę lub masło, włożyć cebulę, mieszając smażyć na złoty kolor, trzymać w ciepłe. Wyłożyć zapiekanke na talerz, połączyć cebulą z tłuszczem.

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

Jest naprawde pyszny,ale proponuje do cebuli dodac kielbaske,im wiecej tym lepiej.

Nadesłał(a):luiza 2006-05-12 21:05:44