
Makaron cortina

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2367 razy.

2 szklanki makaronu,

pół szklanki posiekanej cebuli,

3 łyżki masła,

pół szklanki posiekanych pieczarek,

sparzony i obrany pomidor,

4 łyżki startego żółtego sera

Makaron ugotować . Pomidor przepołowić , usunąć sok i pestki przez lekkie ściśnięcie owocu dłonią, posiekać . Trzy łyżki masła rozgrzać w garnku, wsypać cebulę, pieczarki dodać pomidor i sól, smażyć przez minutę, dodać makaron, mieszając smażyć przez 5 min, utrzymując mały ogień, zestawić z ognia, wsypać 4 łyżki sera, wymieszać . Makaron przełożyć do naczynia wysmarowanego masłem, małe pomidory schować w makaronie. Bułkę tartą wymieszać z serem, posypać makaron, ułożyć na wierzchu kilka grudek masła, wstawić do średnio nagrzanego piekarnika (190 C), piec 15-20 min lub do zrumienienia.

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