

---

# Makaron milanaise

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2254 razy.

25 dag ugotowanego makaronu,

szklanka startego żółtego sera,

sól, pieprz,

1 i 3/4 szklanki mleka

Wymieszać ser z solą i pieprzem (ewentualnie inne przyprawy). Makaron i ser podzielić na 3 części, ułożyć w wysmarowanym halsie naczyniu trzy warstwy, składające się na przemian z makaronu i sera, połączyć mlekiem. Naczynie wstawić do nagrzanego piekarnika (190 C), piec pół godziny. Podawać z sałatą lub surówką.

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