Makaron po nelsońsku

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2707 razy.

2 dag grzybów suszonych (lub 20 dag pieczarek),

20 dag makaronu,

2 cebulę (15 dag),

2 łyżki masła,

4 jaja,

10 dag tartego żółtego sera,

sól, pieprz,

1 szklanka śmietany,

1 ogórek kwaszony (10 dag),

1 łyżka tłuszczu do naczynia

Grzyby wypłukać , namoczyć w szklance wody (2 godz), ugotować do miękkości w tej samej wodzie, odcedzić (wywaru nie wylewać), pokroić w paski. (Pieczarki oczyścić , wypłukać , osączyć , pokroić na plasterki). Makaron ugotować do miękkości w osolonej wrzącej wodzie, bez przykrycia, odcedzić , przelać gorącą wodą. Cebulę pokrojoną na plasterki poddusić na maśle nie rumieniąc, dodać grzyby, dusić razem ok. 5 min. Dodać makaron, wymieszać . Jaja ugotować na twardo, obrać , posiekać , wymieszać z makaronem. Dodać połowę sera, sól i pieprz, wymieszać . Włożyć do głębokiego, wysmarowanego tłuszczem naczynia, polać śmietaną wymieszaną z 1/2 szklanki wywaru z grzybów, posolić , posypać resztą sera. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 220 st. C i piec bez przykrycia ok. 20 min. Po wyjęciu posypać obranym ze skórki, drobno posiekanym ogórkiem kwaszonym.

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