
Makaron zapiekany z cebulą

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3702 razy.

20 dag makaronu (50 dag gotowanego),

3 łyżki masła,

1/2 szklanki śmietany (lub mleka),

2 jaja,

1 łyżka tłuszczu do naczynia,

3 łyżki ketchupu,

1/2 łyżeczki tymianku (lub oregano),

2 cebulę (15 dag),

1 łyżka oleju,

20 dag tartego żółtego sera,

sól

Makaron ugotować do miękkości w osolonej wrzącej wodzie, bez przykrycia, odcedzić, przelać gorącą wodą, wymieszać z 2 łyżkami masła i śmietaną rozbita z jajami. Włożyć do szerokiego naczynia wysmarowanego tłuszczem, wyrównując powierzchnię i tworząc rant po bokach (grubość placka powinna wynosić ok. półtora cm). Posmarować placek ketchupem i posypać tymiankiem. Na tym położyć krążki cebuli podduszonej na oleju i posypać serem. Posypać wiórkami pozostałego masła. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 220 st. C i piec bez przykrycia ok. 20 min.

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