
Polska pizza

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3307 razy.

25 dag makaronu,

25 dag sera żółtego,

40 dag kiełbasy,

1/2 kg pomidorów,

4 ząbki czosnku,

sól, pieprz,

łyżka papryki,

2 łyżki tartej bułki,

zielenina

Makaron ugotować w dużej ilości wody, gdy będzie niezupełnie miękki odcedzić go i przelać zimną wodą. W czasie gotowania makaronu umyć, sparzyć i obrać ze skórki pomidory, a następnie pokroić je w plastry. Do niezbyt wysokiej okrągłej żaroodpornej formy wysmarowanej tłuszczem i wysypanej tartą bułką włożyć makaron, skropić go masłem, posypać tartą bułką i połową startego sera, następnie ułożyć połowę plasterków kiełbasy, na nich równą warstwą połowę plastrów pomidorów, posypując solą, pieprzem, posiekanym czosnkiem i zieleniną. Znow ułożyć warstwę kiełbasy, na niej plastry pomidorów, posypać przyprawami i pozostałą ilością sera zmieszanego z papryką, całość wstawić do bardzo nagrzanego piekarnika na pół godziny. Po wyjęciu posypać zieleniną, podawać natychmiast.

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

dzięki wam mam odrobioną prace domową

Nadesłał(a):GOSIA 2005-11-21 18:11:57