
Spaghetti po bolońsku

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3033 razy.

250 g makaronu włoskiego,

1 łyżka oliwy,

2 puszki wołowiny po bolońsku,

250 g żółtego utartego sera,

łyżka ketchupu

Ugotować makaron w osolonej wodzie z dodatkiem 1 łyżki oliwy. Gdy będzie miękki zestawić z ognia, zahartować zimną wodą, odcedzić. Otworzyć puszki, dodać do makaronu wraz z ketchupem, dokładnie wymieszać z makaronem, podgrzać. Na talerzu posypać utartym serem.

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

Chyba troche ubogie to spaghetti:/

Nadesłał(a):Beata <sunflower@op.pl> 2006-02-16 20:02:17

to jest kulinarna zbrodnia. absurd. pozostaje niesmak

Nadesłał(a):