
Makaron po akademicku

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2712 razy.

blyskawiczny sycacy i smaczniutki.

Gotujesz makaron (najlepiej swiderki, ale niekoniecznie), ok. 1/2 paczki, kiedy jest już lekko miękki odcedzasz jak ziemniaki i jeszcze trochę odparowujesz na małym ogniu. Kiedy nie ma już wody w garnku dodajesz trochę oleju (2-3 łyżki), a następnie starty (na tarce jarzynowej, duże oczka) ser żółty Gouda lub Morski (ok 20 dkg) i mieszasz to wszystko razem. Trzeba jeszcze przyprawić to cudo. Oczywiście według Twoich upodobań. Ja polecam sol, pieprz czarny, dużo curry, papryki, i trochę oregano, ew. bazylii.

Rada praktyczna: Najwygodniej posypać przyprawami ser przed wrzuceniem do gara, bo później trzeba błyskawicznie i dokładnie wymieszać ser z makaronem.

Potrawa jest gotowa, kiedy ser się rozpuści i się ciągnie.

Łączny czas wykonania ok. 20 min

Podalam proporcje na dwie - trzy osoby.

Konsumuje się to prosto z gara - żeby nie ostygło i żeby było miło, jeśli lubisz możesz przed zjedzeniem polać makaron ketchupem.

Smacznego

From: Barbara Rurowicz <basia@ds2.pg.gda.pl>