
Zapiekanka z mięsa i makaronu

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4942 razy.

SKŁADNIKI

* 50 dkg mielonej wieprzowiny

* 50 dkg ugotowanego makaronu

* 1 łyżki masła

* 2 cebule

* 4 jajka

* 125 ml śmietany

* 5 dkg żółtego sera

* czerstwa bułka

* pieprz i sól

* pęczek natki pietruszki

* Zmielone mięso wymieszać z wcześniej namoczoną w wodzie i odsączoną bułką oraz posiekaną cebulą, pieprzem i solą. * Makaron wymieszać z dwoma roztrzepanymi jajkami.

* W żaroodpornym naczyniu układać warstwami makaron i mięso. Posypywać posiekaną natką i cebulą. Dodać masło. Pierwszą i ostatnią warstwą powinien być makaron.

* Potrawę zapiekać przez pół godziny w przykrytym naczyniu.

* Następnie polać śmietną wymieszaną z 2 jajkami.

* Posypać startym serem i zapiekać (tym razem bez przykrycia) przez 20 minut.

Źródło: Telegazeta TVP2