
Jagniecina pieczona w makaronie

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2164 razy.

Porcja dla 5 osob. Czas przygotow. 1 godz. 10 min.

1 kg jagnieciny,

5 dojrzałych pomidorow,

125 ml oleju,

500 g drobnego makaronu,

125 g utartego zoltego sera,

sol, pieprz.

1. Jagniecine pociac na porcje, wymyc, umiescic w naczyniu do zapiekania. Posypac sola i pieprzem. Pomidory obrac ze skory, oczyszcic z pestek, wrzucic

do miesa. Wlac olej i 100 ml wody. Piec w srednio ogrzanym piekarniku 30 min.

2. Do naczynia z miesem wlac 1 l goracej wody, wsypac makaron, osolic, zamieszac. Piec dalej, mieszajac od czasu do czasu, az makaron bedzie miekki.

3. podawac z utartym serem, przybrane zielona pietruszka.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 9 "Kuchnia grecka", strona 56.

From: apaczus@hotmail.pl (Radku's De Apaczu's)