
Jarzyny zapiekane z makaronem

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2217 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1,5 godz.

200 g makaronu,

150 g brokułow lub kalafiora,

150 g papryki,

3 pomidory,

2 cebule,

1 ząbek czosnku,

100 g ziaren kukurydzy,

3 łyżki masła,

200 ml śmietany 30%,

3 jaja,

100 g startego żółtego sera,

1 łyżka ziół: zielonej pietruszki, bazylii, oregano, czabru,

sol, pieprz.

1. Makaron ugotować w osolonej wodzie, odcedzić. Cebule obrać, posiekać, podsmażyć na masle. Dodac czosnek roztarty z solą, osączone ziarna kukurydzy,

sparzone rozyczki brokułow i obrane ze skórki kawałki papryki i pomidorow.

2. W naczyniu do zapiekania posmarowanym tłuszczem układać kolejno warstwy makaronu i jarzyn. Na wierzchu położyć makaron.

3. Śmietane wymieszać z jajami, serem i ziołami. Następnie zalac makaron. Piec

45 min w temp. 180°C.

- Z makaronem można zapiekać sparzony szpinak, sałatę, podsmażoną cukinię i

bakłażany lub ugotowaną fasolkę szparagową, groszek, szparagi, porę i młody

bob. Jarzyny można zapiekać również z ryżem, mięsem oraz w różnych połączeniach: kalafior z sosem pomidorowym lub beszamelowym, cukinię, kabaczki i

bakłażany w sosie pomidorowym, szparagi z sosem beszamelowym, cukinię z ryżem i mięsem, zielony groszek i szparagi z ryżem, selerę i cykorię z szynką

i żółtym serem.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 32 "Warzywa", strona 32.

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