
Makaron z przysmażanym boczkiem i groszkiem zielonym

Dodano: 2000-11-09 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2377 razy.

Smakuje bardzo.

Przyjechała ostatnio kuzynka z Włoch i sprzedawała danie, które robi się w 20 minut

boczek wędzony w kostkę podsmażamy na patelni (bez tłuszczu)

Dodajemy mrożony groszek, jeszcze chwile podduszamy

zalewamy śmietaną, chwilę zostawiamy jeszcze na ogniu

w międzyczasie gotujemy makaron, najlepiej bardzo duże muszelki,

po wymieszaniu z farsz wlatuje do środka muszelek i wyglądają jak nadziewane

moim zdaniem pycha

Ela K.

From: Ela Kabala <elle@bitbank.net.pl>

Przetestowałem, ale z groszkiem z puszki (nie było mrożonego).

Dobre, bardzo proste i szybkie danie.

Przygotowanie trwa tyle ile ugotowanie makaronu.

Jak zwykle przesadziłem z ilością;-)

From: "Jakub Jewula" <biuro@studio-qba.com.pl>

z surowym groszkiem jest pycha, spróbuj innym razem

pozdrawiam

Ela K.

From: Ela Kabala <elle@bitbank.net.pl>

Pyt.: Były duże muszelki, mały drobny groszek, boczek pokrojony na bardzo drobne kostki i jakos nie chciało wejść to do makaronu ...

Odp.: jest taki makaron (malma chyba) ogromne muszelki, naprawdę wchodzi bez problemu

Ela K. From:

Ela Kabala <elle@bitbank.net.pl>

Ilo procentowa ma być ta śmietana??
Nadesłał(a): 2006-07-26 17:07:04