
Makaron Penne "de la casa"

Dodano: 2004-09-25 02:41:08

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 3416 razy.

500gr.Penne(makaron rurki)(inny jest tez dobry!!!)

20gr.Pinienkerna(niestety nie wiem po polsku)

50gr.Suszonych(na sloncu!!)pomidorow (w oleju)

200gr.Feta(grecki ser biały z barana,solony)

100ml.oliwy z oliwek

sol,pieprz

Makaron ugotowac,ale nie przegotowc!!!(To niestety czesty blad,makaron po ugotowaniu "gotuje" sie sam dalej,czyli po godzinie bedzie bardziej miekki!!!)

Ser(feta) pokroic na male kwadraciki(1-1.5 cm)

Suszone pomidory pokroic w paski!!

Na patelni,albo w garnczku podgrzac olive,dodac pinienkerne i pokrojone suszone pomidory.

Na powolnym ogniu smazyc,az orzeszki sie zarumienia.

Dodac szczypte soli(nie za duzo,bo feta jest slona!!!).

Nastepnie makaraon i pokrojona fete.

Dobrze wymieszac!!!!

Teraz juz tylko na talerz,popieprzyc,mozna tez posypac parmezanem!!!

Smacznego!!!

Nadesłal: Artur E.Piotr <booga2002@web.de>

pinienkerne to orzeszki piniowe.

Nadesłal(a):jk <jkk@o2.pl> 2006-02-03 18:02:46

Feta(grecki ser biały z barana,solony)- no to jakaś nowość , od kiedy barany dają mleko

Nadesłal(a): 2007-08-30 22:08:19