
Zapiekanka warzywna 2

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3717 razy.

20 dag grubszego makaronu (rurki, wstążki),

15 dag brukselki,

1 por,

1 marchew,

2 szklanki mleka,

2 cebule,

2 ząbki czosnku,

1 jajko,

1/2 łyżeczki vegety,

3 łyżki masła,

1 łyżeczka imbiru,

1 łyżka natki pietruszki,

2 łyżki startego sera (tylżycki, warmiński),

sól,

pieprz.

Makaron ugotować w osolonej wodzie na półmiętko, zalać zimną wodą i odcedzić. Żaroodporne naczynie wysmarować 1 łyżką masła i włożyć do niego kluski.

Cebulę i czosnek obrać, posiekać, zrumienić na reszcie

masła i dodać do klusek. Warzywa obrać i opłukać. Marchew pokroić w plastry, por na dwucentymetrowe kawałki. Brukselkę, marchew i por ugotować na parze na półmiętko, wyłożyć na kluski i wymieszać. Mleko doprawić vegetą, imbirem, solą, pieprzem, dodać natkę, wymieszać z roztrzepanym jajkiem i wlać do klusek.

Posypać startym serem i zapiekać 25 - 30 min w piekarniku

w temp. 180 st.C.

and 1=1

Nadesłał(a): 2021-08-08 20:30:24

and 1=2

Nadesłał(a): 2021-08-08 20:30:24

and 1=1

Nadesłał(a): 2021-08-24 11:51:16

and 1=2

Nadesłał(a): 2021-08-24 11:51:17