

---

# Zapiekanka włoska 1

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

Język: Polski

Odwiedzono: 5056 razy.

20 dag makaronu (rurki, muszelki, krajanka),

20 dag pieczarek,

20 dag szynki wędzonej,

2 puszki przecieru pomidorowego,

4 dag startego parmezanu,

2 cebule,

3 łyżki masła,

2 ząbki czosnku,

1/2 łyżeczki oregano,

1 łyżka natki pietruszki,

sól,

pieprz.

Makaron ugotować w osolonej wodzie na półmiętko, zalać zimną wodą i odcedzić. Naczynie żaroodporne wysmarować 1 łyżką masła i włożyć do niego makaron. Cebulę i czosnek obrać, posiekać, zrumienić na 1 łyżce masła i dodać do klusek. Pieczarki oczyścić, opłukać, pokroić w plasterki i usmażyć na reszcie masła. Gdy woda z pieczarek odparuje, dodać pokrojoną szynkę i smażyć jeszcze chwilę. Następnie zawartość patelni wyłożyć na kluski i wymieszać. Przecier pomidorowy rozcieńczyć 1 szklanką wody, dodać sól, pieprz, oregano, 2/3 parmezanu i wymieszać. Kluski zalać sosem, oprószyć resztą parmezanu i zapiekać ok. 20-25 min w piekarniku, w temp. 180 st.C. Przed podaniem zapiekankę posypać natką pietruszki.

---

and 1=1

Nadesłał(a): 2021-08-08 20:30:30

and 1=2

Nadesłał(a): 2021-08-08 20:30:30

---

and 1=1  
Nadesfal(a): 2021-08-24 11:52:04

and 1=2  
Nadesfal(a): 2021-08-24 11:52:04