
Zapiekanka włoska 1

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

Język: Polski

Odwiedzono: 5025 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