
Zapiekanka wyborna

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4225 razy.

1 kg wołowiny,

1/2 kg makaronu,

włoszczyzna,

3 jajka.

15 dag ostrego żółtego sera,

3 cebule, 1/

2 szklanki oleju,

Vegeta, sól, pieprz do smaku,

łyżka masła,

koperek lub natka,

tarta bułka.

Mięso ugotować z włoszczyzną na rosół, miękkie wyjąć i pokroić na nieduże kawałki. Makaron ugotować i odcedzić. Cebulę zeszklić na oleju, wykorzystać też marchewkę z rosółu, krojąc ją w kostkę. Jajka ubić. Wymieszać składniki: makaron, mięso, jajka, cebulę, olej, przyprawy. Przełożyć na blachę lub do prociża, wysmarowanych masłem i posypanych tartą bułką. Wyrównaną masę po wierzchu posypać żółtym serem, wstawić do gorącego piekarnika na 20 minut.

and 1=1

Nadesłał(a): 2021-08-08 20:30:37

and 1=2

Nadesłał(a): 2021-08-08 20:30:37

and 1=1

Nadesłał(a): 2021-08-24 11:52:52

and 1=2

Nadesłał(a): 2021-08-24 11:52:53