

---

# Zapiekanka z makaronu

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

Język: Polski

Odwiedzono: 7036 razy.

30 dag makaronu (kolanka, rurki, nitki),

25 dag mięsa pieczonego lub duszonego,

1 kostka przyprawy do zup,

5 dag cebuli,

4 dag tłuszczu,

sól,

pieprz,

2 dag tłuszczu do posmarowania formy,

2 dag tartej bułki.

Makaron zalać dużą ilością wrzącej, osolonej wody, zamieszać, gotować 20 - 25 min, odcedzić, przelać na cedzaku wrzącą wodą, osączyć. Cebulę obrać, posiekać, zrumienić na tłuszczu. Mięso gotowane, duszone lub pieczone przepuścić przez maszynkę. Wszystkie składniki połączyć razem, dodać kostkę przyprawy do zup rozpuszczoną w 1-2 łyżkach wody, sól, pieprz do smaku, wymieszać. Włożyć do rondla posmarowanego tłuszczem, posypanego tartą bułką. Masę wyrównać przyciskając łyżką do dna i boków rondla. Wstawić do gorącego piekarnika na 30 min. Gdy brzegi zapiekanki się zrumienią, okrążyć nożem dookoła masy, przyłożyć okrągły półmisek i wyłożyć. Makaron pokrajać na porcje, podawać z ostrymi sosami i surówką z warzyw.

---

godne polecenia-szybka i smaczna

Nadesłał(a): piter <plach1@vp.pl> 2005-12-28 20:12:23

and 1=1

Nadesłał(a): 2021-08-08 20:31:13

and 1=2

Nadesłał(a): 2021-08-08 20:31:13