

---

# Paszteciki z makaronu włoskiego

Dodano: 2009-07-28 11:19:14

Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 1203 razy.

Ugotować w słonej wodzie 10 deka połamanego na krótko makaronu włoskiego. Gdy miękki wyrzucić na durszlak, przelać zimną wodą i wymieszać z rozpuszczonym masłem, aby się nie zlepiał, 10 deka okrawków z szynki posiekać dość grubo, wrzucić do makaronu, wlać dwie łyżki kwaśnej śmietany i wymieszawszy dobrze, nakładać w muszelki. Po wierzchu posypać tartym parmezanem, polać masłem i wstawić na 10 minut do gorącego pieca dla zapieczenia.

Nadesłała(a): MARJA ŚEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"