
Makaron z rakami

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1281 razy.

Ugotować zwyczajny makaron, wysmarować rondel masłem, wysypać bułką i układać naprzemian warstwę makaronu, warstwę szyjek i nóżek rakowych, skorupki od raków utłuc w młynku, przesmażyć z masłem, przefasować, zaprawić to masłem kwaśną śmietaną, wysypać siekanego kopru; podlać tą zaprawą makaron i wstawić w piec do zapieczenia. Podając na stół wyłożyć z formy jak babkę.

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