



Tekst i zdjęcie: **ChiliJKa** - Szef Kuchni (1255)

Makaron zapiekany z orzechami

Podawać gorący, z sosem waniliowym lub morelowym.

Składniki:

- orzechy włoskie, 10 dag
- wanilia w laskach, 0.2 szt.
- cukier, 10 dag
- masło, 5 dag
- sól, 1 szczypta
- makaron , 30 dag

Sposób przygotowania:

Wermiszel połamać na krótkie kawałki, ugotować w osolonej wodzie, odcedzić, przelać ciepłą wodą i osaczyć otrząsając na cedzaku. Zamiast wermiszelu można sporządzić domowy, cienko wałkowany makaron na jajach, drobno pokrajany, tak jak do rosółu. Zmleć orzechy. Utrzeć masło dodając po jednym żółtku i po trochu cukru z wanilią. Ubić pianę, połowę wymieszać z masą żółtkową. Do tego włożyć ugotowany makaron, drugą połowę piany i wymieszać przesypując orzechami. Masę wyłożyć na ogniotrwały, masłem wysmarowany półmisek, wyrównać powierzchnię, skropić masłem i lekko zapiec.

