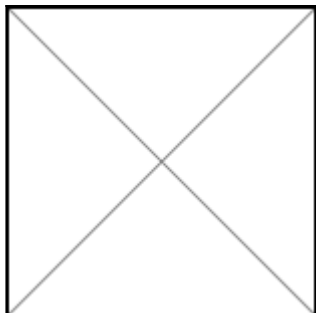




Tekst i zdjęcie: **marcysia** - Srebrny Szef Kuchni
(1660)

Makaron z warzywami

Potrawę można również podawać tylko podgrzaną.

Składniki:

- majeranek, 1 szczypta
- mielony pieprz, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- bułka tarta , 2 dag
- margaryna, 2 dag
- smalec, 3 dag
- koncentrat pomidorowy, 10 dag
- kapusta cukrowa, 25 dag
- cebula, 15 dag
- pietruszka, 15 dag
- marchew, 30 dag
- boczek wędzony, 15 dag
- makaron , 20 dag

Sposób przygotowania:

Warzywa umyć, oczyścić, opłukać, zetrzeć na tarce o dużych otworach, kapustę poszatkować. Warzywa bez kapusty podsmażyć na tłuszczu, podlać małą ilością wody, dodać poszatkowaną kapustę i pokrajany w kostkę boczek; udusić do miękkości. Gdy będą miękkie dodać koncentrat pomidorowy i sól, pieprz oraz majeranek do smaku. Ugotowane kluski wymieszać z warzywami, nałożyć do wysmarowanej tłuszczem i posypanej tartą bułką formy. Powierzchnię wyrównać, skropić tłuszczem i zapiec.

