



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

Makaron wypiekany w piekarniku

Oddzielnie podawać zieloną sałatę, sałatkę z pomidorów, lub surówkę z marchwi.

Składniki:

- mąka , 40 dag
- jajka, 2 szt.
- sól, 1 szczypta
- masło, 5 dag
- ser twarogowy chudy , 50 dag
- śmietana, 28 dag
- żółtka, 2 szt.
- margaryna, 2 dag
- bułka tarta , 2 dag

Sposób przygotowania:

Ciasto zagnieść, rozwałkować, pokrajać, ugotować i odcedzić; polać tłuszczem. Ser utrzeć, wymieszać z kluskami, wyłożyć do wysmarowanego tłuszczem i posypanego tartą bułką rondla, polakwaśną śmietaną rozmieszaną z żółtkami. Wstawić bez przykrycia do gorącego piekarnika na 30 min. Podawać w naczyniu, w którym kluski się zapiekały, owinięty serwetą.

