



Tekst i zdjęcie: **bolek** - Srebrny Szef Kuchni (1530)

Kotlety mielone zapiekane z makaronem

Troche węglowodanów

Składniki:

- bułka , 4 dag
- cebula, 3 dag
- tłuszcz, 7 dag
- wołowina , 40 dag
- wieprzowina , 12 dag
- jajka, 1 szt.
- sól, 1 szczypta
- pieprz, 1 szczypta
- bułka tarta , 5 dag
- śmietana, 5 dag
- ementaler, 2 dag
- masło, 2 dag
- makaron , 5 dag

Sposób przygotowania:

Makaron ugotować wkładając na wrzącą wodę i osaczyć. Śmietanę wymieszać z powidełkami i serem, wlać do makaronu, posolić do smaku. Zrumienić masło i bułeczkę. Kotlety ułożyć jeden obok drugiego na półmisku ogniotrwałym, na każdy kotlet położyć porcję makaronu, posypać bułeczką, skropić masłem i zapiec. Podawać z surówką sezonową.

