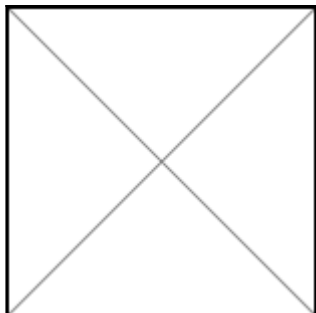




Tekst i zdjęcie: **marcysia** - Srebrny Szef Kuchni
(1660)

Makaron po włosku z jajami

Stosujemy makaron typu rurki

Składniki:

- bułka tarta , 1 dag
- margaryna, 1 dag
- natka pietruszki, 1 łyżk.
- ser żółty, 6 dag
- sos pomidorowy, 2 szkl.
- sól, 1 szczypta
- masło, 7 dag
- jajka, 5 szt.
- makaron , 30 dag

Sposób przygotowania:

Przygotować sos pomidorowy. Ugotowany makaron (rurki) wymieszać z połową sosu, wyłożyć do przygotowanej formy, wygładzić powierzchnię, a następnie zrobić wgłębienie na jaja, wstawić do ciepłego piekarnika. Jaja ugotować w „koszulkach”, tzn. wbijać do wrzącej, zakwaszonej wody, gotować na małym ogniu, aż białko się zetnie; żółtko powinno pozostać surowe. Jaja wyjmować łyżką cedzakową i układać do wgłębień w makaronie, polać pozostałą ilością sosu, skropić masłem, posypać utartym serem i szybko zapiec w gorącym piekarniku. Podawać na gorąco, posypane posiekaną nacią pietruszki, z zieloną sałatą, surówką z włoskiej kapusty itp.

