Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецептыz

Запечёные Макароны

Fırın Makarna

500 гр. макарон
3 яйца
2 стакана молока
4 стол.ложки раст.масла
1 стакан тёртого сыра
1 чайн.ложка соли
Пол чайн.ложки чёрн.перца

В большую кастрюлю налить воды,посолить и вскипятить.
В кипящую воду бросить макароны,варить до желаемой готовности.
Воду слить,макароны промыть под холодной водой.
Положить в обьёмную форму для духовки.
Взбить яйцо,добавить молоко,раст.масло,соль,перец,помешать и залить на макароны.
Сверху посыпать тёртого сыра.
Запекать в заранее разоретой духовке до золотой корочки,при температуре 190.

Обычно,блюда такого вида готовят с макаронами в форме соломки.

© ml.md (русский) рецепт #: 285 | название рецепта: Запечёные Макароны | история: 18.04.2024 - 22:17