

Makaron z jarzynami w cieście

Przepis dodany przez użytkownika WDK



Za zgodą autora, przepis z Cook Express. Licencja GPL.

Ilość porcji: 5-6

Stopień trudności: średnio trudne

Potrzebne składniki:

- mąka - 50 dag
- masło - 25 dag
- sól - 1 szt.
- woda - 1 łyżka(i)

Etapy przyrządzania:

- 1.** Składniki ciasta zagnieść. Chłodzić przez 30 minut. Pokrojoną w kostkę marchew gotować 5 minut w osolonym wrzątku. Dodać groszek, gotować 3 minuty, osączyć. Wymieszać z ugotowanym makaronem, startym serem, jajkiem, śmietaną, masłem, szczyptą soli. Ciastem wylepić natłuszczoną tortownicę. Włożyć nadzienie. Przykryć resztą ciasta. Brzegi zlepiać. Posmarować łyżką wody. Piec ok. 20 min w temp. 200°C

Jak podawać?

- NADZIENIE:
- 25 dag makaronu
 - marchew
 - 10 dag groszku zielonego
 - jajko
 - 5 dag sera żółtego
 - 6 łyżek śmietany
 - 1 łyżka masła
 - sól

Uwagi:

Za zgodą autora, przepis z Cook Express. Licencja GPL.