

# 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. Brzozy zlepić. 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.