

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.