

Koszyczki z budyniowym nadzieniem

BARBARA11561



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

makaron lasagne	8 szt
olej	1 litr
mleko	1/2 litr
budyń śmietankowy	2 szt
owoce	wg. uznania
śmietana 30%	250 gram

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Płaty makaronu lasagne ugotować na półtwardo. Odsączyć. Olej wlej do garnka i mocno rozgrzej. Dużą łyżkę wazową posmarować oliwą. Wyłożyć na nią płat lasagne i przycisnąć zaokrągloną trzepaczką, żeby nadać makaronowi kształt koszyczka. Do rozgrzanego oleju włożyć łyżkę z makaronem i cały czas przytrzymując trzepaczką usmażyć makaron, aż się zrumieni. Odsączyć na papierowej serwetce. W taki sposób usmażyć wszystkie płaty. Ugotować gęsty budyń i wystudzić. Budyniem napełnić wszystkie koszyczki, udekorować owocami i ubitą śmietaną.