

makaron z serdelkami



DANUTA_PROROK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

makaron	25 dag
serdelki	4 szt
smalec	1 łyżka
cebula	2 szt
mleko	1/2 szklanki
mąka	2 łyżki
oliwa	4 łyżki
ostry utarty ser	15 dag
sól	
pieprz	
natka pietruszki	posiekana łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Makaron ugotować w posolonej wodzie. Cebule obrać, opłukać, pokrajać drobno, zalać mlekiem na 1/2 h, a następnie odcedzić, oprószyć przesianą mąką i zarumienić na oliwie. Serdelki obsmażyć na tłuszczu. Ugotowany makaron odcedzić, wymieszać z utartym serem i zarumienioną cebulą, oprószyć pieprzem. Włożyć na ogrzany półmisek, obłożyć serdelkami. Posypać pietruszką.