

Makaronowy wieniec z warzywami

Autor: **Na_zywo**Przepisów: **1757** Ocena: **14903**

3-4 os.



60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- na 16 porcji 15 dag pomidorków koktajlowych
- 3 cebulki dymki
- marchewka
- 10 dag fasolki szparagowej
- 10 dag groszku
- sól
- pieprz
- 50 dag makaronu spaghetti
- 3 łyżki oliwy
- garść nasion dyni
- gałka muskatołowa
- 6 jajek
- szklanka śmietany
- pół szklanki mleka. Sos: pomidory w puszcze
- 2 cebule
- cukier
- łyżka oliwy
- posiekane oregano

Sposób przygotowania:

- 1 Pomidorki umyj i przekrój na pół. Oczyść dymkę i drobno pokrój. Całość włóż do dużej misy.
- 2 Marchewkę pokrój i razem z fasolką i groszkiem gotuj przez 3 minuty w posolonym wrzątku. Odcedź i wymieszaj z pozostałymi składnikami. Makaron ugotuj al dente w posolonej wodzie z łyżką oliwy. Wymieszaj go z warzywami. Wrzuć nasiona dyni i wlej resztę oliwy. Dopraw solą, pieprzem i gałką muskatołową. Wymieszaj i przełóż do wysmarowanej formy z kominem.
- 3 Całość zalej mieszanką śmietanową (patrz poniżej) i piecz przez 20 minut w temp. 180°C.
- 4 W tym czasie pokrój i podsmaż cebulę. Dodaj pomidory w zalewie, sól, pieprz i trochę cukru. Gotuj na wolnym ogniu mieszając od czasu do czasu, aż sos zgęstnieje. Pod koniec wrzuć do sosu oregano. Wieniec z warzywami pokrój w plastry i podawaj z sosem.
- 5 **3 kroki do... przygotowania mieszanki śmietanowej**

- 6 jajek umyj i delikatnie wbij do miski. Uważaj, aby nie znalazły się w niej skorupki. Dodaj odrobinę soli i delikatnie wymieszaj.
- 7 Do miski z jajkami wlej pół szklanki mleka i szklanek śmietany. Całość dokładnie wymieszaj, dodaj sól i pieprz.
- 8 Zalewę dopraw do smaku szczyptą gałki muszkatołowej. Tak przygotowaną mieszanką zalej makaron i warzywa w formie.

Źródło: Na żywo

Twoje notatki do przepisu: