

MUSAKA PO RUMUŃSKU



Autor: **zabka81zabka**
Przepisów: **3** Ocena: **9**

 > 6 os.  60 min  średnie  przystępne



Składniki:

- mięso mielone, 1/2 kilograma
- czerstwe kajzerki, 2
- makaron świderki, 1/2 kilograma
- śmietana 125% lub 18%, 1/2 szklanki
- jajka, 4
- cebula duża, 1
- margaryna, 4 łyżki
- Natka pietruszki, pęczek
- żółty ser, garść startego
- sól, pieprz, do smaku

Sposób przygotowania:

- 1 Bułki namoczyć, odcisnąć wymieszać z mięsem i połową drobno pokrojonej cebuli doprawić do smaku. 2 jajka ubić ze szczyptą soli i pieprzu, makaron ugotować na półtwardo dobrze odcedzić i gorący wymieszać z 2 łyżkami margaryny i rozbitymi jajkami.
- 2 Naczynie żaroodporne wysmarować resztą margaryny i układać w nim warstwami makaron i mięso i każdą warstwę posypywać natką na zmianę z cebulą, zrobić jak najwięcej warstw zaczynając i kończąc makaronem.. przykryć i piec 30 minut
- 3 Po 30 minutach odkryć zapiekankę i zalać ją śmietaną ubitą z 2 jajkami, posypać serem i piec kolejne 15-20 minut ale bez przykrycia....

Twoje notatki do przepisu: