

Adres URL strony <http://www.przepisykulinarne.org/3137>

Makaron z twarogiem

ID przepisu: 3137 / 107

URL: <http://www.przepisykulinarne.org/3137>

Kraj pochodzenia: Kuchnia polska

SKŁADNIKI:

50 dag.makaronu świderki

75 dag.twarogu

12 kostki masła

3-4 jajka

34 szklanki cukru

opakowanie cukru waniliowego

garść rodzynek

śmietana do polonia

PRZYGOTOWANIE

1.Makaron gotujemy al dente.Rodzynek sparzamy.Odsypujemy 2 łyżeczki cukru, resztę ubijamy z jajkami i cukrem waniliowym.Dodajemy miękkie masło (łyżkę odkładamy) i ucieramy.Wkładamy twaróg,rodzynek i mieszamy.

2. Naczynie żaroodporne smarujemy resztą masła.Wyklładamy połowę makaronu,następnie masę twarogową i resztę makaronu.Pieczemy pod przykryciem ok.50 minut w temperaturze 180 stopni,aż zrumienią się boki.Polewamy śmietaną wymieszaną z resztą cukru.

Aktywacja: 26/02/11 19:09, odsłony: 2461