

Makarónis ízbomba



Feltöltötte:
Finta László

Hozzávalók

8 ek zöldbab

5 ek zöldborsó

5 ek főtt kukorica

2 db közepes krumpli

makaróni

margarin

petrezselyemzöld vagy szárított petrezselyem

majoranna

oregánó

só

Öntethez:

330 g tejföl

3 gerezd fokhagyma zúzva

fokhagyma helyett lehet granulátum is

50 ml fűz tejszín

1 tojás

só

Elkészítés

A makarónit feltettem fűni. Durumtésztát találtam itthon, jó választás volt.

Mennyiségét tekintve nincs korlát, így egy egész zacskónyt használtam. Ha kimarad, hasznosítom másra.

Közben a krumplikat meghámoztam, megmostam, és közepesen vastagra karikáztam.

Félig megfűztem és forró olajon kicsit átsütöttem. Ízletesebb lesz az étel, legalábbis én így szeretem.

Sütés után hűlni hagytam és egy kivajazott hűtő tábla helyeztem.

Óvatosan sóztam csak meg, és az elűzetesen összekevert zöldbabot, zöldborsót, kukoricát egyenletesen elosztottam rajta.

Nem mértem a fűszerek mennyiségét, kb. ugyanannyit tettem bel mindegyikbűl.

A fűtt makarónit egyenletesen elosztottam rajta. Mivel a tál mérete adott korlátokat, egy kevés kimaradt.

Az öntethez összekevertem a hozzávalókat egy külön tálban, majd egyenletesen a tésztára terítettem.

190 fokra elűmelegített sűtűben sűtöttem fedű alatt, majd 180 fokon fedű nélkül rápirítottam.

A sűtés és pirítás is kb. 15-20 percet vett igénybe. A pirításra figyelni kell, csak piruljon, ne égjen.

Jó étvágyat kívánok hozzá!

Kitchen  Spoon

Kitchen  Spoon

www.kitchenspoon.hu