

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 fűzetejszín

1 tojás

só

Elkészítés

A makarónit feltettem főni. 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 megfőztem és forró olajon kicsit átsütöttem. Ízletesebb lesz az étel, legalábbis én így szeretem.

Sütés után hűlni hagytam és egy kivajazott hőálló tálba helyeztem.

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

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

A főtt 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 előmelegített sütőben sütöttem fedél alatt, majd 180 fokon fedél nélkül rápirítottam.

A sütés 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