

kugel 'mięśny gaj'



Autor: **justa_kitchen**
Przepisów: **238** Ocena: **2755**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- 400 g mieszanki wędlin
- 200 g słoniny
- 3 parówki cienkie
- 3 kiełbaski wiśniowe
- 5 kiełbasek śląskich delikatesowych
- 6 paluszków kabanosowych
- 250 g makaronu nitki
- 300 g śmietany 18%
- 300 g sera kremowego białego
- 3 kromki pełnoziarnistego chleba tostowego
- 2 jaja
- 3 białka
- majeranek, pieprz kajeński, gałka muszkatołowa, sól
- czosnek granulowany, słodka papryka mielona, pieprz czarny

Sposób przygotowania:

- 1 Wędliny kroję w kostkę. Smażę na niewielkiej ilości oliwy i odstawiam na bok. Słoninę kroję, smażę, aż uzyskam skwarki. Zlewam większość tłuszczu, pozostawiając około 1 łyżki. Kiełbaski, parówki, kabanosy kroję w słupki i smażę krótko, aż się zarumienią. Odstawiam. Makaron gotuję w osolonym wrzątku al dente. Szybko przelewam zimną wodą, do schłodzenia. Chleb kruszę dość drobno. Piekarnik rozgrzewam do 175 stopni Celsjusza. Śmietanę, ser i żółtka ucieram na puch. Przyprawiam dość mocno. Mieszam z chlebem, makaronem i przestudzoną mieszanką wędlin. Dodaję skwarki. Mieszam. Białka ubijam z odrobiną soli na sztywną pianę. Mieszam delikatnie z masą makaronową. Przekładam wszystko do brytfanny. Wyrównuję masę. Na wierzch wbijam słupki mięs tak, by tworzyły 'mięśny gaj'. Piekę około 60 minut. Kroję i podaję gorące.



Twoje notatki do przepisu: