

Makaron z gęsią wątróbką

Przepis dodany przez użytkownika Tytanowy_Janusz

Makaron z gęsią wątróbką

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: średnio trudne

Potrzebne składniki:

- makaron włoski - 15 dag
- wątróbki gęsie - 25 dag
- cebula - 1 szt.
- tłuszcz - 1 łyżka(i)
- tarta bułka - 1 łyżka(i)
- sól, pieprz - 1 szczypta(y)
- sos beszamelowy - 1,5 szkl.

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Makaron gotujemy, odcedzamy. Wątróbki płuczemy. Cebulę obieramy, kroimy w kostkę, zasmażamy na tłuszczu na jasnozłoty kolor. Wkładamy wątróbki, wlewamy 3-4 łyżki wody, dusimy pod przykryciem 15 min. Wątróbki drobno kroimy, łączymy z makaronem i połową sosu beszamelowego. Masą napełniamy muszelki, pokrywamy resztą sosu. Posypujemy tartą bułką, zapiekamy.

Smacznego!

Jak podawać?

Muszelki podawać na okrągłym półmisku wyłożonym serwetą.

