



Kugel makaronowy

**SŁODKA ZAPIEKANKA ASZKENAZYJSKA Z
MAKARONEM**

Wprowadzenie

Kugel to tradycyjna potrawa aszkenazyjska przygotowywana na wiele sposobów, w formie zapiekanki, słodkiej lub wytrawnej. Jej nazwa wywodzi się z niemieckiego słowa „kugel”, czyli okrągły, w nawiązaniu do tradycyjnego naczynia, w którym była zapiekana.

Proponujemy wersję słodką "lokschn kugel", czyli w języku jidysz: kugla z makaronem.

SKŁADNIKI (6 PORCJI)

- Ok. 250/300 g szerokiego makaronu jajecznego
- 300 g szklanki twarogu
- ½ łyżeczki soli koszernej
- 3 jajka
- 40 g cukru kryształu
- 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego
- 2 łyżki czerwonych rodzynek
- miękkie masło do wysmarowania patelni

Sposób przygotowania

• Krok 1

Zagotuj wodę w dużym garnku.

• Krok 2

Rozgrzej piekarnik do 180° C i lekko natłuść masłem prostokątną formę do pieczenia o wymiarach 25 x 35 cm.

• Krok 3

Umieść twaróg, sól, jajka, cukier i wanilię w dużej misce do mieszania. Ubijaj, aż masa będzie gładka i dobrze połączona. Dodaj rodzynki i dobrze wymieszaj.

• Krok 4

W szerokim garnku zagotuj wodę, dodaj 2 szczypty soli. Dodaj makaron i gotuj bez przykrycia przez około 5 min. Makaron odcedź, przepłucz zimną wodą i odcedź.

• Krok 5

Dodaj makaron do mieszanki sera i jajek, delikatnie wymieszaj. Przełóż masę do formy do pieczenia. Przykryj blachę folią aluminiową i piecz w piekarniku 50 do 60 min. lub do momentu, aż kugel lekko się zarumieni na

wierzchu i stwardnieje w środku. Zdejmij folię w połowie pieczenia, jeśli kugel nie zarumieni się na wierzchu.

Smacznego!