

Макаронная бабка с творогом



Что нужно:

- макаронны - 400-500 г;
- творог - 400 г;
- слив. масло - 50 г;
- изюм - 4 ст. л.;
- сахар - 1 ст. л.;
- яйца - 4 шт;
- соль - по вкусу.

Время приготовления: 40 мин.

Описание

Приготовление

1. Варим макаронны в подсоленной воде 10 минут, затем воду сливаем;
2. Смешиваем макаронны со сливочным маслом, тремя яйцами, творогом, изюмом и сахаром;
3. Выкладываем получившуюся массу в форму для запекания (предварительно смазанную растительным маслом);
4. Сверху смазываем смесью из одного яйца и сливочного масла, и запекаем 20 минут при 220 градусах.