

Makaron zapiekany z brokułami

Przepis dodany przez użytkownika Marzena



Nie tylko dla smakoszy makaronów

Czas przygotowania: 40 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: łatwe

Koszt: 14 PLN

Potrzebne składniki:

- brokuły - 1 szt.
- makaron kolanka - 40 dag
- ser żółty - 30 dag
- suszona bazylia - 1 łyżeczka(i)
- suszony tymianek - 1 łyżeczka(i)
- sól -
- olej - 2 łyżka(i)

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Makaron gotujemy w osolonej wodzie. Brokuły dzielimy na różyczki i gotujemy w osolonej wodzie 5 minut. Ser trzemy na tarce z dużymi oczkami. Zaroodporne naczynie smarujemy olejem. Spód wykładamy połową makaronu. Rozsypujemy na nim połowę brokuł i 1/3 sera. Na to kładziemy resztę makaronu, brokuł i sera. Na koniec posypujemy przyprawami. Zapiekamy w piekarniku przez 20 minut, aż ser się roztopi w tem. 200 stopni.

Jak podawać?

na gorąco