

Zapiekany makaron

Przepis dodany przez użytkownika trini6



zapiekany makaron

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- makaron świderki - 40 dag
- biały ser - 30 dag
- śmietana - 150 ml
- jajka - 3 szt.
- cebula - 2 szt.
- papryka zielona -
- pomidory - 2 szt.
- masło - 3 łyżka(i)
- sól pieprz -

Etapy przyrządzania:

1.



Makaron ugotować i osączyć.

2.



Cebulę obrać i posiekać

3.

Paprykę umyć, oczyścić z nasion i pokroić w kostkę. Dusić razem z cebulą na łyżce masła.

4.



Ser rozetrzeć z jajkami i śmietaną

5.

Masę serową wymieszać z duszonymi warzywami, doprawić solą i pieprzem. Naczynie żaroodporne posmarować łyżką masła i ułożyć warstwami makaron oraz masę serową. Ostatnią warstwę powinien stanowić makaron

6.



Pomidory pokroić w plastry

7.

Pokrojone pomidory położyć na wierzch makaronu, posypać wiórkami masła. Zapiekać ok 30 min w temp 200 C

