

Zapiekanka z makaronem i warzywami

Przepis dodany przez użytkownika trini6



zapiekanka

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- makaron rurki - 35 dag
- cebula -
- pomidory - 40 dag
- ostra papryczka -
- jajka - 2 szt.
- mleko - 2 łyżka(i)
- koncentrat pomidorowy - 1 łyżeczka(i)
- ser żółty - 3 łyżka(i)
- oliwa -
- masło - 10 dag
- sól pieprz -

Etapy przyrządzania:

1.



Cebulę posiekać, podsmażyć na patelni

2.



Pomidory pokroić w plastry

3.



Papryczkę przekroić i oczyścić z nasion, pokroić

4.



Makaron ugotować al dante w dużej ilości osolonej wody, następnie przelać go zimną wodą, odcedzić, wymieszać z łyżką masła

5.

Półowę makaronu ułożyć w formie wysmarowanej oliwą, rozłożyć na nim cebulę, papryczkę i lekko posolone pomidory, warzywa przykryć resztą makaronu, na którym ułożyć pozostałą część pomidorów, całość polać koncentratem pomidorowym rozcieńczonym połową szklanki wody.

6.

Szczelnie przykryć formę folią aluminiową i zapiekać ok 20 min w temp 200 C

7.



Jajka roztrzepać z mlekiem, doprawić solą, polać zapiekanke

8.



Ser żółty zetrzeć na tarce o małych oczkach, posypać zapiekanke

9.

Przykryć folią aluminiową, zapiekać jeszcze przez 20 min w temp 220 C, wyjąć zapiekanke i odstawić na 10 min