

Zapiekane gniazdka

Przepis dodany przez użytkownika Marzena

smaczne i niedrogie danie

Czas przygotowania: 30 minut

Ilość porcji: 5-6

Stopień trudności: łatwe

Koszt: 10 PLN

Kaloryczność: 300 kCal

Potrzebne składniki:

- pomidory - 3 szt.
- szpinak - 20 dag
- cebula - 1 szt.
- ząbki czosnku - 2 szt.
- gniazdka makaronu wstążki - 6 szt.
- starty ser żółty - 2 łyżka(i)
- sól - szczypta(y)

Przydatne akcesoria:

blacha do pieczenia

Etapy przyrządzania:

1. Makaron gotuj 3 minuty w osolonym wrzątku.,wyjmij i ułóż na blasze.Pomidory przekrój napół i usuń gniazda nasienne.Szpinak podduś z posiekaną cebulą i czosnkiem.Przypraw.Farszem nadziej pomidory i ułóż je na makaronie.Posyp serem i zapiekaj 10 minut w tem.230 stopni.Podawaj na gorąco.

Jak podawać?

na gorąco