

# Warzywa zapiekane z makaronem

Przepis dodany przez użytkownika meg47



**Smacznego :)**

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: łatwe

## **Potrzebne składniki:**

- makaron muszelki - 30 dag
- por - 1 mały szt.
- pomidory - 3 szt.
- kawałek kabaczka -
- ser żółty - 5 dag
- kilka liści bazylii -
- sól -
- pieprz -
- oliwa z oliwek - 3 łyżka(i)

## **Etapy przyrządzenia:**

- 1.** 1. Makaron ugotować al dente w lekko osolonym wrzątku, przestudzić.
2. Pora pokroić w krążki.
3. Pomidory umyć, pokroić na cząstki, wyciąć stwardniałe kawałki.
4. Kabaczek umyć, pokroić na cienkie plasterki, oprószyć solą.
5. Makaron wymieszać z pokrojonym porem, pomidorami i kabaczkiem.
6. Przełożyć do natłuszczonego , żaroodpornego naczynia, skropić 1 łyżką oliwy. Posypać żółtym serem.
7. Zapiekać około 30 minut w temperaturze 190 stopni C. Posypać posiekaną bazylią.