

Zapiekanka z sosem bolońskim i parówkami

Przepis dodany przez użytkownika norecci

Zrobienie zajmuje mało czasu a można się nieźle najeść

Czas przygotowania: 40 minut

Ilość porcji: 5-6

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- makaron nitki - 50 dkg
- sos boloński - 50-70 dkg
- parówki - 20-30 dkg
- ser żółty - 20-30 dkg

Przydatne akcesoria:

Naczynie żaroodporne, garnek na makaron, durszlak

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Ugotuj makaron, odcedź.
- 2.** Wysmaruj naczynie żaroodporne tłuszczem (żeby makaron się nie przypalił). Wrzuć makaron i wymieszaj z sosem bolońskim (takim ze słoika, bez mięsa)
- 3.** Pokrój parówki w nieduże kawałki i wymieszaj z makaronem
- 4.** Posyp startym serem i zapiekaj w temperaturze 200 stopni aż ser się zezłoci.

Jak podawać?

Ostrożnie, bo gorące ;-)