

Zapiekanka makaronowa z porem

Przepis dodany przez użytkownika migotka69



Pożywna i smaczna

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- makaron świderki - 1 op.
- por - 1 szt.
- cebula - 1 szt.
- czosnek - 2
- wędlina - 10 dag
- pieczarki - 40 dag
- żółty ser - 25 dag

Etapy przyrządzania:

- 1.** makaron gotujemy w wodzie w/g przepisu, Cebulkę, pora, dusimy na oliwie tak aby sie zeszkliło. Dodajemy czosnek z praski. Następnie kroimy wędlinę w kosteczkę i pieczarki. Wszystko razem łączymy w garnku i dusimy jeszcze chwilę. Przekładamy do namaślonego naczynia szklanego . W miseczce mieszamy kilka łyżek śmietany i starty ser. Polewamy całość. Posypujemy zielenią. (koperek, pietruszka) Wkładamy do piekarnika rozgrzanego do 200 stopni na chwilę, tak aby stopił się serek .

Uwagi:

Wegeta, pieprz, cury, troszkę śmietany 30 %, oliwa z oliwek, zielenina typu: koperek, natka pietruszki. Wszystko wg uznania.