

Makaron z podsmażoną cebulą, kielbasą i żółtym serem.



Autor: **agnes72**
Przepisów: **755** Ocena: **4992**



3-4 os.



15 min



łatwe



tanie

Składniki:

- 400 g dowolnego makaronu,
- 2 cebule 200 g,
- 4 pętka kielbasy regionalnej,
- 4 łyżki oleju,
- 400 g sera żółtego.

Sposób przygotowania:

- 1 Przygotować cebulę, oczyścić ją z koszulek i pokroić w kostkę. Na patelnię dodać olej rozgrzać go i przełożyć przygotowaną cebulę, smażyć ją na małym ogniu do czasu aż się zeszkli i lekko uzyska kolor brązowy.
- 2 W czasie gdy cebula się smaży przygotować kielbasę, oczyścić ją ze skórki i pokroić w grubszą kostkę. Jak już mamy przygotowaną kielbasę a cebula jest dość podsmażona, przełożyć do cebuli kielbasę i całość podsmażyć na średnim ogniu do czasu aż kielbasa ładnie się podsmaży na rumiano.
- 3 Gdy kielbasa się smaży z cebulką, to w międzyczasie ugotować makaron w osolonej wodzie, przelać ugotowany na durszlak i zahartować go zimną wodą, odczekać chwilę aż ocieknie z nadmiaru wody. Jak makaron już odciekł z wody, przełożyć go do garnka, dodać usmażoną kielbasę z cebulą i całość podsmażyć przez chwilę cały czas mieszając.
- 4 Gdy mamy już podsmażony makaron z kielbasą i cebulą. Przygotować ser żółty trzysta gram zetrzeć na tarce jarzynowej. Dodać starty ser do usmażonego makaronu z cebulą i kielbasą i całość podsmażyć oczywiście cały czas mieszając do czasu aż cały ser się rozpuści, zdjąć z ognia.
- 5 Jak już całe danie jest gotowe, sto gram sera żółtego zetrzeć na drobnej tarce jarzynowej. Przed podaniem dania posypać je serem żółtym drobno startym. Jeśli ktoś lubi można dodatkowo poleć keczupem. Takie danie to wspomnienia z mego dzieciństwa, bardzo często przygotowywała je nam mama.

Twoje notatki do przepisu: