

Makaron zapiekany z cukinią



Autor: **Tradycyjna_Kuchnia**
Przepisów: **2444** Ocena: **16410**



3-4 os.



> 60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- Składniki:
- Makaron świderki 40 dag
- Cukinia świeża 2 szt. (mała)
- Cebula biała średnia 1 szt.
- Olej 4 łyżki
- Kostka rosołowa 1 szt.
- Sos sojowy
- Pieprz do smaku
- Śmietana 400 ml

Sposób przygotowania:

1 Wykonanie:

Makaron gotować 5 minut w osolonej wodzie i odcedzić. Cukinię umyć, pokroić w kostkę lub plasterki. Cebulę obrać, posiekać, podsmażyć na oleju. Dodać cukinię, chwilę podsmażyć razem, wrzucić kostkę rosołową i wlać trzy łyżki wody. Razem poddusić, doprawić pieprzem i sosem sojowym do smaku. Makaron wymieszać z przygotowanym sosem, przełożyć do naczynia żaroodpornego, zalać śmietaną i piec w piekarniku rozgrzanym do 170 stopni przez 40 minut.

Twoje notatki do przepisu: