

Makaron zapiekany ze śliwkami



Autor: **Maudie**
Przepisów: **360** Ocena: **12037**



3-4 os.



30 min



średnie przystępne



Składniki:

- makaron, ok 250 g
- śliwki węgierki, 1/2 kg
- cukier, 100g
- jajka, 2
- wanilia, 1 łyżeczka
- śmietana 18% lub 12%, 3/4 szklanki
- masło i bułka tarta do wysmarowania formy

Sposób przygotowania:

- 1 Makaron gotujemy al dente. Śliwki myjemy, dzielimy na pół i usuwamy pestki.
- 2 Jajka ubijamy z cukrem na puszystą masę i dodajemy wanilię.
- 3 Ugotowany, odcedzony i lekko przestudzony makaron mieszamy z masą jajeczną, dodajemy śliwki, śmietanę i mieszamy dokładnie. Wykładamy do wysmarowanego i oprószonego bułką tartą naczynia żaroodpornego i wstawiamy do piekarnika do 200st na ok 15-20 min

Twoje notatki do przepisu: