

Makaronowa zapiekanka z tuńczykiem i groszkiem

Autor: **wjosna**Przepisów: **312** Ocena: **3586**

3-4 os.



> 60 min



średnie



przystępne

Składniki:

- 400 g makaronu świderki
- 1 duża cebula
- 2 łyżki mąki
- 2 łyżki masła
- 1 szklanka wywaru warzywnego albo rosołku
- 1 szklanka mleka
- 1 łyżka soku z cytryny
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżeczka pieprzu
- 1 szklanka mrożonego groszku
- 1 słoiczek karczochów w zalewie
- 2 puszki tuńczyka w sosie własnym
- duża garść parmezanu
- 2 kajzerki

Sposób przygotowania:

- 1 Makaron ugotować (ok 3 minuty na półtwardo bo dojdzie podczas pieczenia), przelać zimną wodą i odstawić do odsączenia na durszlaku.
Cebulę pokroić, w garnku rozgrzać masło, dodać cebulę i przesmażyć ok 5 minut.
Dodać mąkę, wymieszać, wlać rosołek i mleko – gotować aż całość zgęstnieje.
Sos doprawić solą i pieprzem, dodać sok z cytryny.
Do sosu dodać tuńczyka i groszek i całość wymieszać.
- 2 Do dużej miski włożyć makaron, zalać sosem, dodać karczochy i parmezan.
Całość dobrze przemieszać, naczynie do zapiekania wysmarować masłem i przełożyć masę.
Piekarnik nagrzać do 180 stopni
- 3 Bułki pokroić na kawałki a następnie rozdrobnić w melakserze (albo bardzo drobno porwać).
Pokruszoną bułką posypać wierzch zapiekanki, wstawić do piekarnika i piec 30 minut.

Twoje notatki do przepisu: