

Zapiekanka makaronowa

Autor: **evanion**Przepisów: **30** Ocena: **197**

3-4 os.



30 min



średnie



przystępne



evanion | Smaker.pl

Składniki:

- brokuł, 1 sztuka
- Ser żółt, 150g
- pomidory, 1 puszka
- szynka konserwowa, 4 plastry
- makaron świderki, 200g
- śmietana 18%, Szklanka
- jajko, 1 sztuka
- sól, pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 W osolonej wodzie gotujemy makaron na półtwardo, w drugim garnku również w osolonej wodzie i również na pół twardo gotujemy poróżczkowane brokoły.
- 2 Szynkę kroimy w paski, pomidory z puszki kroimy (jeśli są całe) i w misce razem z zalewą mieszamy z szynką i ugotowanymi brokołami. Solimy, pieprzymy do smaku.
- 3 Na dno naczynia żaroodpornego wykładamy makaron, na makaron wykładamy warzywa i szynkę.
Ścieramy ser, 2/3 startego sera mieszamy w miseczce ze śmietaną, jajkiem i odrobiną pieprzu, zalewamy zapiekankę i posypujemy resztą sera.
- 4 Zapiekamy w 200' około 20 minut.

Twoje notatki do przepisu: