

Zapiekanka makaronowa z serem.



Autor: **kuchmariola63**
Przepisów: **1658** Ocena: **25500**



5-6 os.



60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- szynka konserwowa 25 dag
- Pieczarki 4 -5 szt.
- żółty ser 15 dag
- makaron peny 50 dag
- Pomysł na zapiekankę makaronową (Winiary) 1 opak.
- pieprz do smaku
- sól do smaku
- zioła prowansalskie do smaku
- papryka czerwona mielona pół łyżeczki

Sposób przygotowania:

- 1 Do wysmarowanego olejem naczynia żaroodpornego wsypujemy obgotowany 3 minuty, w osolonej wodzie makaron, dodajemy starte na wiórki pieczarki i ser, mieszamy składniki.



- 2 Zalewamy go przygotowanym według instrukcji z opakowania, sosem z torebki "Pomysł na zapiekankę makaronową". Pieczemy bez przykrycia w nagrzanym do 200 stopni Celsjusza piekarniku, bez termoobiegu, funkcja grzałki dół, przez 35 minut. Upieczoną zapiekankę kroimy w kawałki i podajemy na gorąco.



③ Smacznego!!!



Twoje notatki do przepisu: