

Zapiekanka z makaronem i grzybami

Autor: **AnetaG**

Przepisów: 1 Ocena: 5



3-4 os.



60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- 30 dag makaronu np. Świderki
- 2 cebule
- Opak. Boczniaki - 15 dag
- Większą papryka - kolor dowony
- 8 parówek
- 1 kostka rosołowa
- Serek topiony - 10 dag
- Woda
- Sól i pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Makaron gotujemy Al dente. Odcedzamy i wykładamy do naczynia żaroodpornego.
- 2 Cebulę pokrojoną w piórka szklimy delikatnie.
Zalewamy ok 250 ml wody.
Dodajemy pokrojoną w drobną kostkę paprykę oraz boczniaki pokrojone w połówki.
Dusimy na wolnym ogniu do miękkości, przyprawimy solą i pieprzem wg uznania.
W razie potrzeby dole wam wody która nam się wygotowała.
Odcedzamy warzywa od wywaru i dodajemy je do makaronu.
- 3 Parówki pokrojone w ta łątki podsmażyć na patelni.
Dodajemy do makaronu i warzyw.
- 4 W ok 350 - 400 ml wody rozpuszczamy kostkę rosołowa oraz kawałki serka topionego aż się rozpuści. Dodajemy wywar z cebuli, papryki i boczniaków i chwile gotujemy.
Zalewamy sosem makaron
- 5 Pieczemy w 180 stopniach ok 20 - 30min

SMACZNEGO:-)

P.S.

PAPRKA MOŻE BYĆ DOWOLNEGO KOLORU, ZAMIAST BOCZNIKÓW MOGĄ BYĆ PIECZARKI LUB KURKI

Twoje notatki do przepisu: