

zapiekanka z parówką i pieczarkami

Autor: **ola08**

Przepisów: 5 Ocena: 6



5-6 os.



30 min



średnie



przystępne



ola08 | Smaker.pl

Składniki:

- cebula, połówka
- pieczarki, 8 szt.
- pomidory, 1 puszka
- parówki, 6 szt.
- sos do makaronu z pieczarką <puddliszki>, słoiczek
- Ser żółty tarty, 100 gram
- makaron, 500 gram
- pieprz
- sól
- papryka ostra
- zioła prowansalskie
- oregano
- olej

Sposób przygotowania:

- 1 Cebule posiekać, pieczarki pokroić w plastry i wszystko razem podsmażyć przez ok 10 min. Dorzucić pomidory z puszki razem z ich sokiem i sosem do makaronów <puddliszki>. Parówki kroimy w plasterki i dorzucamy do wszystkiego. Doprawiamy solą, pieprzem, papryką ostrą i ziołami według uznania. Jak jest już gotowe to dodajemy trochę sera tartego i mieszamy.
- 2 Makaron gotujemy w osolonej wodzie. Kiedy już będzie miękki odcedzamy. Makaron przekładamy do naczynia żaroodpornego i dodajemy do niego cały nasz sos. Wszystko razem dokładnie mieszamy. Na wierzchu posypujemy dużą ilością tartego sera i zapiekamy w piekarniku przez ok 14min. Gdy już będzie gotowe górę posypujemy oregano i podajemy. Smacznego!!!

Twoje notatki do przepisu: