

---

# Makaron z warzywami

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2114 razy.

## SKŁADNIKI:

- \* 20 g makaronu
- \* 20 dkg pieczarek
- \* 1 średnia cebula
- \* 1 czerwona papryka
- \* pół szklanki zielonego groszku
- \* 2 łyżki masła
- \* szklanka śmietany
- \* 10 dkg startego żółtego sera
- \* sól, pieprz
- \* papryka

## PRZYGOTOWANIE:

- \* Makaron ugotować na półtwardo w dużej ilości osolonej wody. Odsączyć .
- \* Cebulę obrać i posiekać . Zesklić na maśle.
- \* Dodać pokrojone w talarki pieczarki i pokrojoną w kostkę paprykę.
- \* Smażyć cały czas mieszając, aż odparuje woda. Doprawić solą, pieprzem i papryką.
- \* Dodać groszek i dokładnie wymieszać .
- \* Formę żaroodporną nasmarować masłem. Położyć na niej makaron. Następnie nałożyć warstwę warzyw i ponownie warstwę makaronu. Podać śmietaną i przykryć folią aluminiową.
- \* Wstawić do nagrzanego piekarnika. Piec przez 20 minut.
- \* Następnie folię zdjąć i zapiekanke posypać tartym żółtym serem.
- \* Ponownie wstawić na 5 minut do piekarnika, aby rozpuścił się ser.