
Makaron z warzywami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2099 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.