
Zapiekanka z makaronu 2

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

Język: Polski

Odwiedzono: 5586 razy.

50 dag makaronu (kolanka, muszelki, kokardki),

25 dag białego sera,

1 cebula,

10-15 dag żółtego sera,

2 marynowane papryki czerwone,

oregano,

pieprz,

sól,

tłuszcz do wysmarowania formy.

Ugotować makaron (powinien być trochę nie dogotowany).

W tym czasie rozgrzać piekarnik do temp. 200 st.C. Ser

biały rozdrobnić, wymieszać z drobno pokrojoną cebulą,

doprawić do smaku solą i pieprzem. Ser żółty dobry do

zapiekania (mozzarella, cheddar) zetrzeć na tarce.

Naczynie do zapiekania wysmarować tłuszczem.

Ugotowany makaron wymieszać w misce z białym serem,

doprawić oregano i przełożyć do przygotowanego

naczynia. Posypać startym żółtym serem. Zapiekać 10 min

w gorącym piekarniku, tak aby ser się stopił i lekko

zarumienił. Po wyjęciu udekorować paskami marynowanej

czerwonej papryki. Podawać w naczyniu, w którym się

zapiekała.

and 1=1

Nadesłał(a): 2021-08-08 20:31:19

and 1=2

Nadesłał(a): 2021-08-08 20:31:19