

Kolorowa warzywna zapiekanka z makaronem



ANIA84



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

makaron dowolny	200 g
szynka	150 g
brokuł	1
papryka czerwona	1
Kukurydza z Puszki	1/2 op
ser żółty	100 g
bazylia	
oregano	
pieprz	
sól	
bulion	1/2 szkl
sok z cytryny	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Makaron gotujemy al dente w lekko osolonej wodzie. Odcedzamy i przelewamy zimną wodą. Przekładamy do wysmarowanego naczynia żaroodpornego. Brokuł oczyszczamy, dzielimy na różyczki i gotujemy krótko w osolonej wodzie z dodatkiem soku z cytryny. Szynkę i paprykę kroimy w drobną kostkę. Wykładamy na makaron brokuła, szynkę, paprykę, kukurydzę i zalewamy bulionem. Przyprawiamy bazylią, oregano, solą i pieprzem. Posypujemy żółtym serem i zapiekamy ok. 15 min w piekarniku rozgrzanym do 180 st.