

## Makaron przeglądowy



### BEATRIS



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

## SKŁADNIKI

<b>makaron rurki</b>	20 dkg
<b>sól do smaku</b>	
<b>cebula</b>	1/2 sztuki
<b>czosnek</b>	2 ząbki
<b>olej do smażenia</b>	
<b>schab wędzony</b>	20 dkg
<b>kiełbasa śląska</b>	10 dkg
<b>Pieprz czarny mielony Prymat</b>	do smaku
<b>twarożek</b>	200 g
<b>ketchup pikantny</b>	3 czubate łyżki
<b>żółty ser</b>	15 dkg

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

### Kroki postępowania

- KROK 1 \* Użyłam twarożku z rzodkiewką.  
Makaron ugotować w osolonej wodzie zgodnie z przepisem na opakowaniu, odcedzić.
- KROK 2 Cebulę pokroić w kostkę, czosnek posiekać. Cebulę i czosnek zeszklić na oleju.
- KROK 3 Kiełbasę i schab pokroić w kostkę, wrzucić na patelnię. Smażyć razem, aż mięso się zrumieni.
- KROK 4 Dodać trochę soli i pieprzu. Dodać też twarożek i dokładnie wymieszać.
- KROK 5 Na koniec dodać ketchup i ugotowany makaron. Wszystko wymieszać, chwilę podsmażyć.

KROK 6 Ser zetrzeć na tarce o drobnych oczkach.

KROK 7 Makaron podzielić na porcje. Każdą porcję makaronu posypać tartym serem.