

# Makaron z klopsikami

**ELA15**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

## SKŁADNIKI

<b>Makaron kolanka</b>	300 g
<b>czosnek</b>	1 ząbek
<b>oliwa</b>	wg uznania
<b>klopsiki:</b>	4 szt
<b>kukurydza w puszcze</b>	1 szt
<b>żółty ser starty</b>	15 dag
<b>pieprz</b>	do smaku

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Makaron ugotuj na półtwardo w osolonym wrzątku, odcedź. Czosnek przepuść przez praskę, utrzyj z 2 łyżkami oliwy, wymieszaj z makaronem. Przełóż do żaroodpornego naczynia, na wierzchu ułóż klopsiki z sosem wymieszane z osączoną kukurydza. Posyp żółtym serem, zapiekaj 15 min w temp 180 stopni. Oprósz pieprzem.