

## Przepis dnia II, odc. 10. Zapiekanka makaronowa z suszonymi pomidorami i kindziukiem



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>makaron rurki</b>	300 g (ugotowany al dente)
<b>kindziuk</b>	100 g
<b>pomidory suszone Smak</b>	8 szt. (pokrojone w paseczki)
<b>kapary całe Smak</b>	1 łyżka
<b>cebula</b>	1 szt. (piórka)
<b>czosnek</b>	3 ząbki (plastry)
<b>olej rzepakowy</b>	(do smażenia)
<b>ser żółty</b>	1 szklanka (tarty)
<b>jajka</b>	4 szt.
<b>śmietana kremówka</b>	200 ml
<b>Party Dip Meksykański</b>	1 opakowanie
<b>keczup</b>	5 łyżek
<b>woda</b>	2 łyżki
<b>oregano</b>	1 łyżeczka
<b>bazylia</b>	(do dekoracji)
<b>sól morska</b>	(do smaku)
<b>bazylia</b>	(do smaku)
<b>papryka słodka mielona</b>	(do smaku)
<b>pieprz czarny mielony</b>	(do smaku)

# SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

## Kroki postępowania

- KROK 1 Party Dip Meksykański łączymy z wodą i ketchupem, odstawiamy do lodówki.
- KROK 2 W misce mieszamy masło z bułką tartą i posiekaną natką pietruszki.
- KROK 3 Doprawiamy do smaku oregano.
- KROK 4 Na patelni, na oliwie z suszonych pomidorów smażymy cebulę, czosnek i kindziuk, przyprawiając do smaku pieprzem.
- KROK 5 Do naczynia żaroodpornego wkładamy makaron wymieszany z suszonymi pomidorami, kaparami, cebulą, czosnkiem i kindziukiem.
- KROK 6 Śmietanę łączymy z jajkami. Doprawiamy do smaku pieprzem czarnym mielonym, bazylią, oregano i solą morską.
- KROK 7 Powstałą masą zalewamy makaron i dokładnie mieszamy. Posypujemy zapiekanke serem i ponownie mieszamy.
- KROK 8 Przygotowaną kruszonkę roztartą z orzechami włoskimi, pietruszką i masłem rozsypujemy na zapiekanke, dodając jeszcze słodką paprykę i oregano. Pieczemy ok. 20 minut w temperaturze 180°C.
- KROK 9 Tak przygotowaną zapiekanke podajemy z Party Dipem Meksykańskim dekorując listkami bazylii. Smacznego!