

## zapiekanka makaronowa



### WYATTEARP



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

## SKŁADNIKI

### makaron

<b>pierś z indyka</b>	1/2 kg
<b>szpinak mrożony</b>	4 kostki
<b>gouda</b>	200 gr
<b>ser cheddar</b>	100 gr
<b>śmietana</b>	do gotowania
<b>sól do smaku</b>	
<b>pieprz</b>	
<b>bazylia</b>	
<b>oregano</b>	
<b>dynia</b>	pokrojona w kostkę 1 szklanka

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

### Kroki postępowania

- KROK 1 Makaron ugotuj i przełóż do naczynia w którym będzie robiona zapiekanka
- KROK 2 szpinak podsmaż na maśle
- KROK 3 przełóż na makaron, lekko posól
- KROK 4 pierś z indyka pokrój w kostkę i podsmaż ,dopraw ,przełóż do naczynia
- KROK 5 sery zetrzyj ,wymieszaj ze śmietaną

KROK 6

na mięso wyłoż dynię zalej sosem śmiet.-serowym ,zawiń naczynie w folię al. i na 1  
godz wstaw do gorącego piekarnika .  
podawaj na ciepło.