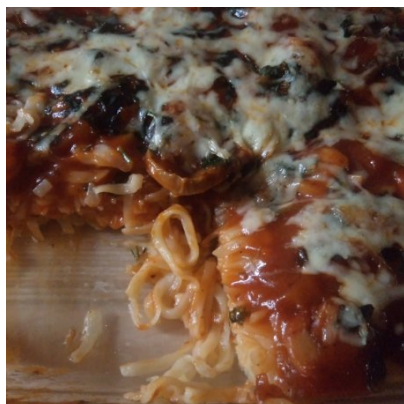


Zapiekanka makaronowa w sosie węgierskim z pieczarkami



SMACZNA_B



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

makaron gniazdka	400 g
parówka	1
papryka czerwona	1
pieczarki	100 g
cebula	1
przecier pomidorowy	500 ml
Papryka słodka mielona Prymat	1 łyżeczka
sól do smaku	
ser żółty	50-100 g
natka pietruszki	
boczek	100 plastry
Pieprz ziołowy mielony Prymat	1/2 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Plasterki boczku układamy na dnie naczynia do zapiekania .
- KROK 2 Makaron gotujemy w osolonej wodzie . Odcedzamy i wykładamy na boczek .Robimy sos:pieczarki podsmażamy razem z cebulą , przekładamy do rondelka , dodajemy pokrojoną parówkę oraz pokrojoną paprykę .Wszystko razem dusimy , doprawiamy , wlewamy przecier i gotujemy aż sos trochę zgęstnieje .Gotowym sosem polewamy makaron .

KROK 3 Całość posypujemy posiekaną natką oraz startym serem .

KROK 4 Zapiekanke pieczemy w piekarniku nagrzanym do 180 st .C okolo 20-25 minut .