

Zapiekanka makaronowa z brokułem i szynką



EDITH85



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

makaron świderki	250 g
wędlina	150 g
brokuł	
papryka czerwona	1/2
suszone pomidory	6-7 szt
ser żółty	15 dag
sól	
pieprz	
Przyprawa do dań z makaronu i kuchni włoskiej Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Makaron gotujemy al dente, odcedzamy. Przekładamy na dno naczynia. Paprykę myjemy i kroimy w kostkę. Posypujemy przyprawą do makaronu, solą i pieprzem.
- KROK 2 Wędlinę kroimy w kostkę. Pomidory wyciągamy z zalewy i również kroimy w kostkę. Rozkładamy na makaronie.
- KROK 3 Brokuły rozdzielamy na różyczki i gotujemy na parze. Wykładamy jako następną warstwę zapiekanki.
- KROK 4 Ser żółty ścieramy na tarce, posypujemy nim brokuły.
- KROK 5 Wkładamy do piekarnika nagrzanego do 180 st na ok 20 min. Smacznego :)