

# ZAPIEKANKA MAKARONOWA Z KIEŁBASĄ I WARZYWAMI W 30 MINUT



## JEJKUCHNIA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

## SKŁADNIKI

### Składniki podstawowe

|                         |            |
|-------------------------|------------|
| <b>makaron penne</b>    | 250 g      |
| <b>kiełbasa wiejska</b> | duża laska |
| <b>papryka czerwona</b> | średnia    |
| <b>cebula</b>           | duża       |
| <b>pieczarki</b>        | 20 dag     |
| <b>ser żółty starty</b> | 20 dag     |

### Przyprawy i dodatki

|                               |       |
|-------------------------------|-------|
| <b>olej</b>                   | łyżka |
| <b>sól</b>                    |       |
| <b>papryka słodka mielona</b> |       |
| <b>papryka ostra mielona</b>  |       |

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Makaron gotuję według przepisu na opakowaniu.

Kiełbasę kroję w półplastry, pieczarki w plasterki, cebulę w ćwierćplastry.

Paprykę dzielę na mniejsze cząstki, następnie kroję w paski.

Na oleju podsmażam kiełbasę z papryką i cebulą. Kiedy lekko się zarumienią dodaję pieczarki i przyprawy. Smażę do momentu wyparowania wody z pieczarek. Całość mieszam z makaronem.

W blaszce układam warstwę makaronu, posypuję 2/3 sera, układam kolejną warstwę i posypuję pozostałym serem. Zapiekam w 180 stopniach 12-15 minut (termoobieg).

