

Zapiekanka makaronowa z tuńczykiem, marchewką i groszkiem



IWA643



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

tuńczyk w sosie własnym	350 gramów
makaron penne	1 opakowanie
marchewka	3 sztuki
groszek konserwowy	1 puszka
pomidory z puszki	4 łyżki
ketchup	3 łyżki
jogurt	4 łyżki
pieprz	
sól	
cebula	1 sztuka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Tuńczyka odcedzamy z zalewy, a zalewę zostawiamy.
2. Makaron gotujemy według przepisu na opakowaniu. Po ugotowaniu odcedzamy.
3. Groszek odcedzamy na sicie. Marchewkę gotujemy w osolonej wodzie i kroimy w kostkę
4. W naczyniu do zapiekania układamy warstwę ugotowanego makaronu, dajemy warstwę tuńczyka. Następnie posiekaną cebulkę, groszek i pokrojoną marchewkę. Czynność powtarzamy do skończenia składników.
5. Do sosu z tuńczyka dodajemy jogurt, zmiksowane pomidory, ketchup, a całość doprawiamy solą pieprzem do smaku.
6. Mieszamy i zalewamy zapiekankę sosem.
7. Wstawiamy do piekarnika na ok. 25 minut.