

Zapiekanka \"wiosenny zawrót głowy\"

MARCELLA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

makaron świderki	400 gram
pieczarki	500 gram
Kukurydza z Puszki	1 op
kiełbasa chuda	2 pętka
cebula biała	3 szt
ser żółty	400 gram
oregano	do smaku
bazylia	do smaku
sól	do smaku
pieprz	do smaku
ketchup	do smaku
brokuły	500 gram

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Makaron
ugotować i
odcedzić.
Następnie:
pokroić w
plasterki i
usmażyć
osobno:
pieczarki,
kielbasę i
cebulę.
Po usmażeniu
połączyć te
składniki na
jednej patelni
i dodać
kukurydzę
oraz oregano,
bazylię, sól i
pieprz.
Brokuły
gotować 3
min i
odsączyć,
następnie
pokroić w
rózyczki.

Wszystkie
przygotowane
składniki
dzielimy na 2
części,
makaron na
3.

W wysokim
naczyniu
żaroodpornym
układamy po
kolei:
makaron,
mieszanę z
patelni, kilka
sztuk brokuła
i starty ser.
Czynność
powtarzamy
jeszcze raz.
Ostatnią
warstwę
zapiekanek
przykrywamy
makaronem
oraz startym
serem i
posypujemy
bazylią i
oregano.
Zapiekamy w
temp. 170
stopni, ok 20
min.

Do zapiekanki
najlepiej
pasuje
ketchup.