

## Zapiekanka z makaronu i sera pleśniowego - Krok po kroku



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>makaron świderki</b>	400 g
<b>cebula</b>	2 szt
<b>ząbki czosnku</b>	4 szt
<b>suszone pomidory Smak</b>	8 szt
<b>śmietana 30%</b>	200 ml
<b>ser pleśniowy niebieski</b>	150 g
<b>tarty ser</b>	6 łyżek
<b>pieprz biały mielony</b>	1/2 łyżeczki
<b>sól</b>	do smaku
<b>oliwa</b>	4 łyżka

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1 Przygotować wszystkie składniki.
- KROK 2 Posiekaną cebulę i pokrojone w plasterki ząbki czosnku podsmażyć na oliwie na złoty kolor.
- KROK 3 Śmietanę gotować z serem pleśniowym do momentu rozpuszczenia się sera.
- KROK 4 Ugotowany al dente makaron wymieszać z cebulą, czosnkiem i pokrojonymi w paski suszonymi pomidorami. Ułożyć w naczyniu żaroodpornym wysmarowanym oliwą i doprawić do smaku. Całość zalać ciepłym sosem serowym, wymieszać i posypać żółtym serem.

KROK 5

Piec ok. 15 minut w temperaturze 160°C, aż ser się zapiecze. Zapiekanekę można wzbogacić plasterkami pieczonego kurczaka.