

Zapiekanka z makaronu kukurydzianego Zewy



ZEWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

makaron świderki	1 kg kukurydziany
boczek wędzony	400 g
cebula	1 szt duża
śmietana 12%	400 g
serek mascarpone	250 g
ser żółty	350 g
jajka	5 szt
sól	do smaku
Pieprz czarny- MŁYNEK	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Makaron podgotować i odcedzić.

Ser zetrzeć na tarce a boczek pokroić w paseczki, pieczarki na kawałki a cebulę w kostkę.

Na patelni podsmażyć boczek z cebulą i pieczarkami, przestudzić.

Ugotowany makaron wrzucić do dużej miski, dodać podsmażone składniki.

Śmietanę, jajka i mascarpone wymieszać z serem, dodać do smaku przyprawy i wlać tę mieszankę do makaronu.

Wszystko wymieszać i przełożyć do wysmarowanej olejem wysokiej blachy z wyposażenia kuchenki.

Zapiekankę piec 35 minut w 190 stopniach.

Podawać na gorąco, można dodać ketchup.