

Zapiekany makaron z białym serem



IZABELA77



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

makaron	350 g
biały ser	500 g
śmietana 18 proc	200 ml
żółtko jajek	2 szt
cukier wanilinowy	1 op
cukier	
sól	
masło	
Bułka tarta klasyczna Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Makaron gotujemy w posolonej wodzie według opisu na opakowaniu. Ser mieszamy ze śmietaną, cukrem waniliowym (jeżeli lubimy bardziej słodkie dosypujemy cukru). Do masy dodajemy żółtka i wszystko mieszamy. Naczynie żaroodporne smarujemy masłem i posypujemy bułką tartą. Ugotowany i lekko przestudzony makaron mieszamy delikatnie z masą serową, przekładamy do naczynia żaroodpornego i posypujemy według uznania cukrem. Wkładamy do nagrzanego piekarnika do 200 stopni i pieczemy około 30 minut do zrumienienia.