

Makaron zapiekany z parówkami



DAWID/RAKAN



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

makaron penne	300 g
cebula biała	1 szt.
jaja	3 szt.
parówki	250 g
śmietana 12%	1/2 kubeczka
sól	
pieprz	
czosnek ząbki	2 szt.
ser gouda	200 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Makaron ugotować al dente. Cebulę zeszklić, ser zetrzeć. 2 jajka roztrzepać, dodać pieprz, sól, curry, czosnek i mniejszą część sera, dodać do makaronu. Parówki podgotować, pokroić w krążki, dodać razem z cebulą do makaronu. Masę przełożyć do wysmarowanego i posypanego bułką tartą naczynia do zapiekania. Pozostałe jajko roztrzepać ze śmietaną. Dodać resztę startego sera, rozprowadzić na zapiekance.
Piec w 200 stopniach przez 30-40 minut.