

Zapiekany makaron pod beszamelem



POLLY66



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

makaron rurki	ok 200-250g
pieczarki	15dag
wędlina	15dag
kukurydza	pół puszki
sos beszamelowy	
koperek	
Chili pieprz cayenne mielone Prymat	
ser żółty	ok 20dag (tarty)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Makaron ugotować al dente. Pieczarki obrać, opłukać i pokroić. Kukurydzę osączyć z zalewy. Wędlinę również pokroić. Na rozgrzane masło przełożyć pieczarki. Trzymać na małym ogniu. Gdy wchłoną całe masło, posypać przyprawą uniwersalną. Dorzucić wędlinę i kukurydzę. Zamieszać a całość poddusić. Na koniec doprawić cayenne.

Naczynie żaroodporne wysmarować masłem. Wyłożyć makaron i farsz oraz połowę startego sera. Wymieszać. Zalać beszamelem i posypać wierzch koperkiem oraz resztą sera. Zapiec w 180stopniach ok pół h.