

## Zapiekanka jarska



### IZABELA29



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

|                         |        |
|-------------------------|--------|
| <b>makaron rurki</b>    | 30 dag |
| <b>papryka</b>          | 1      |
| <b>brokuł</b>           | 1      |
| <b>puszka kukurydzy</b> | 1      |
| <b>jajko</b>            | 4      |

#### SZKLANKA MLEKA

|                         |        |
|-------------------------|--------|
| <b>żółty ser</b>        | 10 dag |
| <b>cebula biała</b>     | 1      |
| <b>ząbek czosnku</b>    | 2      |
| <b>PUSZKA POMIDORÓW</b> | 1      |

**sól, pieprz**

**Papryka słodka mielona Prymat**

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Makaron ugotować w osolonej wodzie. Paprykę oczyścić z nasion i pokroić na kawałki. Brokuł podzielić na różyczki, wrzucić do osolonej wrzącej wody i gotować 5 minut. Po 2 minutach dołożyć do brokuła pokrojoną paprykę. Warzywa osączyć i wymieszać z makaronem i kukurydzą. Przełożyć do nasmarowanego tłuszczem żaroodpornego naczynia. Jajka rozmącić z mlekiem, przyprawić do smaku solą i pieprzem. Polać zapiekankę i posypać drobno startym serem. Zapiekać 30 minut w temp. 200°C. Cebulę i czosnek posiekać i podsmażyć na oleju. Dodac pomidory razem z zalewą i gotować 25 minut, co jakiś czas mieszając. Przyprawić solą, pieprzem i papryką. Podawać do zapiekanki.