# zapiekanka włoska

**KATE131**

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

## SKŁADNIKI

| | |
|---|---|
| **makaron penne** | 1/2 opakowania |
| **pomidory** | 500 g |
| **boczek wędzony** | 200 g |
| **pietruszka zielona** | 3 łyżki |
| **żółty ser starty** | 200 g |

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ugotowaćmakaron al dente,odcedzić,polać zimną wodą i odcedzić ponownie.Pomidory sparzyć,obrać ze skórki,pokrajać w ósemki.boczek pokroić w grubą kostkę,zrumienić,skwarki wymieszać z makaronem oraz pomidorami i pieprzem.Naczynie żaroodporne wysmarować tłuszczem,wysypać bułką tartą,wlożyc makaron ze skwarkami,posypać serem,skropic tłuszczem,posypać połową zielanieny i zapiekac 30 minut.podać posypaną pietruszką,