

ZAPIEKANKA MAKARONOWA Z KIEŁBASĄ



KATE131



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Makaron kolanka	1/2 Paczki
kiełbasa	1/2 kg
cebula	1 szt
żółtko jajek	2 szt
śmietana	1 szklanka
ser żółty	2-3 (tarty)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Makaron ugotować, odcedzić, połać zimną wodą i znów odcedzić. Kiełbasę pokroić w kostkę, cebulę posiekać. Na tłuszczu podsmażyć cebulę, dodać kiełbasę i smażyć. Doprawić. Makaron wymieszać z kiełbasą, włożyć do żaroodpornego naczynia, zalać śmietaną roztartą z żółtkami i serem. Zapiec ok 25min w piekarniku. Posypać zieleniną.