

zapiekanka parówkowa



BUNIA2



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

parówki	8 sztuk
kiełbasa	2 sztuki
makaron sprężynki	50 dag
cebula biała	2 sztuki
pieczarki	50 dag
kukurydza	1 puszka
sos pomidorowy primo gusto	1 kartonik
żółty ser	1 kostka
pomidory pelati	krojone puszka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Makaron gotujemy według uznania (trzeba wziąć pod uwagę, iż w piekarniku może stać się bardziej miękki). Parówki i kiełbasę należy pokroić w plasterki i podsmażyć na patelni (do zarumienienia). Cebulę kroimy w piórka, zaś pieczarki w plasterki i podsmażamy (cebulę należy zeszklić, zaś pieczarki powinny puścić wodę). Wszystkie składniki przekładamy do naczynia żaroodpornego, dodajemy kukurydzę, pomidory i sos. Całość posypujemy żółtym serem i wstawiamy do piekarnika rozgrzanego do 180 stopni na około 30 minut. Żółty ser można także wmieszać w resztę składników, wtedy zapiekanka będzie bardziej ciągnąca :)