

## Zapiekanka z owocami sezonowymi



### IZABELA29



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>makaron</b>	30 dag
<b>biały ser</b>	20 dag
<b>owoce sezonowe</b>	25 dag
<b>kieliszek wiśniówki</b>	
<b>łyżka startej skórki cytrynowej</b>	1
<b>łyżeczka soku cytrynowego</b>	1
<b>masło</b>	3 łyżki
<b>cukier</b>	
<b>sól</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- \*makaron gotujemy wg .przepisu na opakowaniu i dodajemy do niego łyżkę masła
- \*rodzynki płuczemy ,osączamy i zalewamy wiśniówką .
- \*owoce kroimy w cienkie paski lub ucieramy na tarce
- \*dodajemy sok z cytryny
- \*makaron łączymy z pokruszonym serem i owocami ,łyżeczka skórki otartej z cytryny oraz rodzynekami.
- \*naczynie żaroodporne smarujemy masłem i wykładamy do niego masę makaronowa
- \*wierzch posypujemy tartą bułką ,kładziemy kawałki masła.
- \*pieczemy przez 20 minut w piekarniku nagrzanym do 180\*C.