

Zapiekanka ze śliwkami



IZABELA29



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

dowolny makaron	25 dag
śliwki węgierki	50 dag
pół szklanki mleka	
Bułka tarta klasyczna Prymat	
cukier	
kilka goździków	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- * śliwki węgierki drylujemy i obieramy ze skórki
 - * kroimy je na cztery części
 - * makaron gotujemy wg przepisu na opakowaniu
 - * mieszamy ze śliwkami, dodajemy goździki
 - * masę przekładamy do żaroodpornego naczynia
 - * zalewamy mlekiem, posypujemy bułką tartą
 - * wkładamy do nagrzanego piekarnika 180°C
 - * pieczemy do chwili, gdy potrawa się lekko zrumieni.
- #Smacznego#