

Zapiekanka z suchego makaronu razowego



IZABELA29



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Makaron razowy	1
oliwa	125 ml
dwa ząbki czosnku	
pomidory na surowo	1 kg
cebula biała	3 sztuki
sól	
kilka zielonych oliwek	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- * formę do zapiekania smarujemy oliwą
 - * pomidory obieramy ze skóry i kroimy w kostkę
 - * mieszamy z drobno pokrojona cebulą ,oliwkami ,ziołami ,sola i pieprzem
 - * na spodzie rozkładamy warstwę suchego makaronu
 - * następnie warstwę pomidorów
 - * składniki układamy po kolei aż do ich wykończenia.
 - * wszystko polewamy resztą oliwy
 - * przykrywamy pokrywą i zapiekamy 1 godzinę w temperaturze 180 stopni C.
- #Smacznego#