

Musze – szybki obiad wakacyjny



ZOFIA12



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

makaron (duże muszle)	0,5 opakowania
sos beszamelowy	
ogórek małosolny	
oliwki zielone	10 szt
tuńczyk w sosie własnym	1 puszka
ser żółty	200 (plastry)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Makaron muszle ugotować na półtwardo.
2. Napełnić odsączonym tuńczykiem w sosie własnym i oliwkami.
3. Ułożyć w naczyniu żaroodpornym.
4. Połączyć sosem beszamelowym.
5. Poukładać na wierzchu ser w plastrach.
6. Chwilkę zapiekać w piekarniku, aż się ser rozpuści.

Podawać z ogórkiem małosolnym