

Zapiekanka z szynką i śmietaną



ZOFIA12



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

makaron penne	200 g
szynka gotowana	300 g
pomidor duży	2 szt
śmietana 12-procentowa	500 g
parmezan starty	200 g
czosnek	2 ząbki
zioła, pieprz	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. W naczyniu żaroodpornym ułożyć
1. Makaron penne ugotowany na półtwardo.
2. Szynkę - podduszoną na łyżce oliwy z dodatkiem czosnku.
3. Plastry świeżych pomidorów.
4. Całość polać gęstą śmietaną wymieszaną z ziołami i pieprzem.
5. Posypać lekko parmezanem.
6. 20 minut zapiekać w piekarniku