

Zapiekanka III



ZEWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Makaron kolanka	500 g
parowki drobiowe	200 g
cebula biała	2 szt
mieszanka meksykańska w słoiku	1 słoik
serek topiony zielony pieprz	2 szt
jajko	4 szt
mleko	1/4 ml
natka pietruszki	
sól	do smaku
Kucharek SMAK WIOSNY	1 łyżeczka
Kucharek SMAK LATA	1 łyżeczka
Czosnek suszony Prymat	1 łyżeczka
pieprz kolorowy	1/4 łyżeczki
oliwa	2 łyżki
ketchup	do polania
pieczarki	500 g
wędlina	300 g
Papryka słodka mielona Prymat	1/4 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Makaron ugotować wg przepisu, odcedzić. Pieczarki oczyścić i podsmażyć na oliwie. Cebule obrać, umyć, pokroić w piórka i podsmażyć z pieczarkami. Dodać pokrojone parówki i gulasz angielski i jeszcze chwilę podsmażyć. Mieszanke meksykańską odcedzić. Do miski wrzucić makaron, dodać podsmażone składniki, pozostałe przyprawy i delikatnie wymieszać. Serki topione zmiksować z jajkami i mlekiem i wlać do makaronu i ponownie wymieszać. Wszystko wyłożyć na blachę lub do formy do zapiekania. Wstawić do nagrzanego do 180 stopni piekarnika i zapiekać 25-30 minut. Połączyć ketchupem.