

makaron zapiekany ze śliwkami



BEATA73



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Makaron kolanka	1 op.
śliwki węgierki	1 kg.
cynamon Prymat	2 łyżki
masło	1/2 kostki
cukier	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Makaron ugotować w osolonej wodzie. Śliwki obrać i pokroić na ćwiartki. Formę wysmarować masłem, na dno wyłożyć makaron, wysypać śliwki, posypać cynamonem, cukrem i przykryć resztą makaronu. Resztę masła rozłożyć na samej górze makaronu. Zapiec.