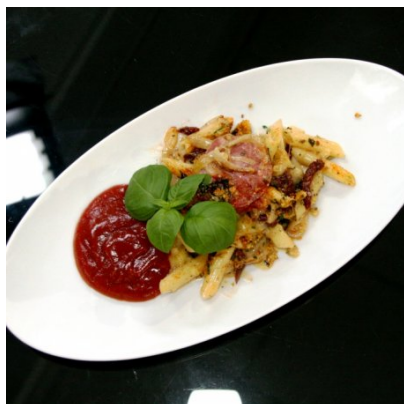


Przepis dnia II, odc. 10. Zapiekanek makaronowa z suszonymi pomidorami i kindziukiem



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

makaron rurki	300 g (ugotowany al dente)
kindziuk	100 g
pomidory suszone Smak	8 szt. (pokrojone w paseczki)
kapary całe Smak	1 łyżka
cebula	1 szt. (piórka)
czosnek	3 ząbki (plastry)
olej rzepakowy	(do smażenia)
ser żółty	1 szklanka (tarty)
jajko	4 szt.
śmietana kremówka	200 ml
Party Dip Meksykański	1 opakowanie
keczup	5 łyżek
woda	2 łyżki
oregano	1 łyżeczka
bazylia	(do dekoracji)
Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat	(do smaku)
bazylia	(do smaku)
Papryka słodka mielona Prymat	(do smaku)
Pieprz czarny mielony Prymat	(do smaku)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Party Dip Meksykański łączymy z wodą i ketchupem, odstawiamy do lodówki.
- KROK 2 W misce mieszamy masło z bułką tartą i posiekaną natką pietruszki.
- KROK 3 Doprawiamy do smaku oregano.
- KROK 4 Na patelni, na oliwie z suszonych pomidorów smażymy cebulę, czosnek i kindziuk, przyprawiając do smaku pieprzem.
- KROK 5 Do naczynia żaroodpornego wkładamy makaron wymieszany z suszonymi pomidorami, kaparami, cebulą, czosnkiem i kindziukiem.
- KROK 6 Śmietanę łączymy z jajkami. Doprawiamy do smaku pieprzem czarnym mielonym, bazylią, oregano i solą morską.
- KROK 7 Powstałą masą zalewamy makaron i dokładnie mieszamy. Posypujemy zapiekankę serem i ponownie mieszamy.
- KROK 8 Przygotowaną kruszonkę roztartą z orzechami włoskimi, pietruszką i masłem rozsypujemy na zapiekankę, dodając jeszcze słodką paprykę i oregano. Pieczemy ok. 20 minut w temperaturze 180°C.
- KROK 9 Tak przygotowaną zapiekankę podajemy z Party Dipem Meksykańskim dekorując listkami bazylii. Smacznego!