

zapiekanka makaronowa



WIASTKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

makaron rurki	20 dag
pieczarki	30 dag
Bułka tarta klasyczna Prymat	5 dag
sól	
pieprz	
olej	
cebula	1 szt
ser gouda	15 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Makaron gotujemy al'dente, odcedzamy. Pieczarki obieramy i smażymy z cebulą na oleju, doprawiamy solą i pieprzem do smaku. W naczyniu żaroodpornym wysmarowujemy olejem i wysypujemy bułkę tartą. Makaron dzielimy na trzy części oraz pieczarki na dwie części, na dno naczynia układamy pierwszą warstwę makaronu i pieczarek, posypujemy trochę startym serem i doprawiamy, następnie kładziemy drugą warstwę makaronu i pieczarki, doprawiamy. Na koniec układamy ostatnią warstwę makaronu i posypujemy startym serem, pieczemy w piekarniku rozgrzanym do 200 stopni około 40 min. Smacznego