

Zapiekanka pomidorowa



IZABELA29



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

torebka zupy pomidorowej	1
Makaron kolanka	200 g
olej	2 łyżki
mała puszka kukurydzy	1
pomidory	2
pieprz	
ser ementaler	100 (tarty)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Zupę przygotowujemy wg, przepisu w 400ml wody .Makaron gotujemy zgodnie z przepisem na opakowaniu ,cukinię kroimy na talarki i podsmażamy na oleju .Doprawiamy kucharkiem i pieprzem.Kukurydzę odsączamy z zalewy.Pomidory sparzamy i obieramy ze skóry,kroimy w kostkę .Zupę pomidorową łączymy z makaronem ,cukinią i kukurydzą .Przekładamy do naczynia do zapiekania .Na wierzchu układamy pomidory,posypujemy serem.Wstawiamy do nagrzanego do 200* C piekarnika .Zapiekamy 10 minut.