

## Makaron zapiekany



**DARIA21**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

|                                  |          |
|----------------------------------|----------|
| <b>makaron rurki</b>             | 50 dag   |
| <b>pomidory krojone z puszki</b> | 2 puszki |
| <b>ceula</b>                     | 1 szt    |
| <b>czosnek</b>                   | 1 ząbek  |
| <b>ser ementaler</b>             | 30 dag   |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Makaron ugotować i odcedzić. Cebulkę i czosnek pokroić w kostkę, zeszklić na oliwie po czym dodać pokrojone w kosteczkę pomidory oraz sos z puszki i przyprawić solą, pieprzem i bazylią według smaku. Ser zetrzeć na tarle o małych oczkach. Do naczynia żaroodpornego układać warstwowo makaron, sos pomidorowy, ser i tak czynność powtarzać. Na wierzch dać resztę sera i zapiec w piekarniku ok 200 stopni aż się ser rozpuści. Można podawać polane po wierzchu ketchupem. SMACZNEGO