



Tekst i zdjęcie: **ChilijKa** - Szef Kuchni (1255)

Makaron zapiekany z warzywami

Podawać z sosem pomidorowym i surówką sezonową.

Składniki:

- makaron , 30 dag
- boczek wędzony, 4 dag
- marchew, 10 dag
- pietruszka, 10 dag
- seler, 10 dag
- margaryna, 7 dag
- przecier pomidorowy, 8 dag
- sól, 1 szczypta
- mielona papryka, 1 szczypta
- masło, 2 dag

Sposób przygotowania:

Warzywa opłukać (dawać takie jakie nam pasują), oczyścić, zetrzeć na tarce i przysmażyć z tłuszczem na patelni ciągle mieszając łyżką, tak aby się lekko zrumieniły. Warzywa przełożyć do rondelka, podlać małą ilością wody lub rosołu, udusić do miękkości, odparowując wywar; dodać soli i papryki do smaku, wymieszać z pomidorami. Makaron ugotować, przelać zimną wodą, osaczyć. Boczek pokrajać, wytopić, wyjąć skwarki, na tłuszczu udusić cebulę. Makaron wymieszać z warzywami, cebulą i skwarkami. Jeżeli potrzeba, dosolić. Można tę potrawę podawać natychmiast lub po zapieczeniu w piekarniku (wymieszany makaron włożyć do wysmarowanego rondelka, skropić tłuszczem i zapiec).

