



Tekst i zdjęcie: **KutakNaOtro** - Złoty Szef Kuchni (4246)

Zapiekanka z makaronem, kiełbasą i warzywami

Pyszna zapiekanka na obiad albo ciepłą kolację.

Czas przygotowania: ponad godzinę

Stopień trudności: Łatwe

Pora dnia: Obiad

Sposób przygotowania: pieczone

Liczba porcji: więcej

idealne dla dzieci

Składniki:

- makaron , 500 g
- kiełbasa, 35 dag
- groszek zielony, 30 dag
- cukinia, 1 szt.
- cebula, 2 szt.
- czosnek, 3 szt.
- Śmietana 18% , 0.5 szkl.
- ser żółty, 20 dag
- papryka ostra, 1 łyżk.
- suszony majeranek, 1 łyżk.
- jajka, 1 szt.
- natka pietruszki, 0.5 szt.
- masło, 2 łyżk.
- bułka tarta , 2 łyżk.

Sposób przygotowania:

Gotujemy makaron w osolonej wodzie. W międzyczasie kroimy w drobną kostkę cebulę i szklimy na maśle, po jakimś czasie dodajemy pokrojony drobno czosnek i pokrojoną w kostkę kiełbasę. Dusimy 10 minut - dodajemy pokrojoną w kostkę małą cukinię i groszek (może być mrożony). Dodajemy połowę papryki ostrej w proszku i majeranek. Dusimy pod przykryciem 25 minut. Formę smarujemy masłem i posypujemy bułką tartą. Układamy warstwami: ugotowany makaron, posypujemy natką pietruszki drobno pokrojoną, posypujemy serem żółtym, następnie dajemy warzywa z kiełbasą i znowu makaron - aż do wyczerpania składników. Ostatnią warstwą powinien być makaron. Rozbijamy jajko ze śmietaną wraz z reszta ostrej papryki - polewamy po wierzchu zapiekanki. Wstawiamy do nagrzanego do 150 stopni piekarnika i pieczemy 45 minut.

