

# Zapiekany makaron

Przepis dodany przez użytkownika trini6



## zapiekany makaron

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

### Potrzebne składniki:

- makaron świderki - 40 dag
- biały ser - 30 dag
- śmietana - 150 ml
- jajka - 3 szt.
- cebula - 2 szt.
- papryka zielona -
- pomidory - 2 szt.
- masło - 3 łyżka(i)
- sól pieprz -

### Etapy przyrządzania:

1.



Makaron ugotować i osączyć.

2.



Cebulę obrać i posiekać

3.

Paprykę umyć, oczyścić z nasion i pokroić w kostkę. Dusić razem z cebulą na łyżce masła.

**4.**



Ser rozetrzeć z jajkami i śmietaną

**5.**

Masę serową wymieszać z duszonymi warzywami, doprawić solą i pieprzem. Naczynie żaroodporne posmarować łyżką masła i ułożyć warstwami makaron oraz masę serową. Ostatnią warstwę powinien stanowić makaron

**6.**



Pomidory pokroić w plastry

**7.**

Pokrojone pomidory położyć na wierzch makaronu, posypać wiórkami masła. Zapiekać ok 30 min w temp 200 C

