

Zapiekanka makaronowa

Autor: **kasia90**Przepisów: **131** Ocena: **2514**

3-4 os.



60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- makaron rurki
- kiełbasa śląska 2 pętka
- papryka konserwowa
- podgrzybki lub pieczarki
- cebula 1
- śmietana 18% 150ml
- woda 650ml
- papryka ostra szczypta
- papryka słodka szczypta
- tabasco
- czosnek 2 ząbki
- sól
- mąka 2 łyżki
- Szczypiorek
- Ser Gouda

Sposób przygotowania:

- 1 Naczynie żaroodporne smarujemy masłem, wsypujemy suchy makaron, wędlinę i paprykę pokrojoną w kostkę oraz podgrzybki podsmażone z cebulką. Następnie z pozostałych składników robimy sos, zagęszczamy mąką z odrobiną wody i podgrzewamy aby był gorący- nie gotować. Smakujemy jeśli trzeba doprawiamy i zalewamy składniki w naczyniu. Ser ścieramy na tarce, posypujemy zapiekankę i wstawiamy do nagrzanego piekarnika. Pieczemy 45minut w 180 stopniach.

Smacznego

PS. Można podawać z keczupem:)



Twoje notatki do przepisu: