

Zapiekanka makaronowa

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

3-4 os.



60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- Makaron muszelki
- Kiełbasa śląska 3 pętka
- Pieczarki 0,5 kg
- Cebula 1 szt.
- Papryka 1 duża
- Sól
- Pieprz
- Koncentrat pomidorowy 2 łyżki
- Ketchup pikantny 4 łyżki
- Serek topiony
- Tabasco
- Ser Gouda
- Papryka ostra
- Papryka słodka

Sposób przygotowania:

- 1 Makaron gotujemy al dente. Kiełbasę kroimy w kostkę i przesmażamy wraz z cebulą również pokrojoną w kostkę na małej ilości tłuszczu. Następnie dodajemy pieczarki w półplasterki i paprykę w kostkę. Podlewamy wodą przyprawiamy solą, pieprzem, papryką ostrą, papryką słodką, tabasco i dusimy. Gdy składniki będą miękkie dodajemy koncentrat i keczup. Na koniec dodajemy serek topiony aby zagęścić nasz sos. Do tego farszu dodajemy makaron i dokładnie mieszamy. Przekładamy do naczynia żaroodpornego i obficie posypujemy startym serem. Pieczemy w piekarniku około 25 min w 180 stopniach. Smacznego ;)



Twoje notatki do przepisu: