

makaron zapiekany z szynka i brokulami

Przepis dodany przez użytkownika Michał Ska



jest tak pyszne ze nie wiem jak to ująć

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- makaron rurki - 30 dag
- rozczyki brokuly - 30 dkg
- szynka - 25dkg
- twarog - 25 dkg
- ser żółty - 3/4 szklanki starteg
- smietana - 3/4 szklanki
- jajka - 3 szt
- sol - szczypta(y)
- pieprz - szczypta(y)

Etapy przyrządzania:

- 1.** Makaron gotujemy wg przepisu na opakowaniu, odcedzamy, przelewamy zimną wodą. Brokułami obgotowujemy przez 5 minut w osolonej wodzie, odcedzamy. Śmietanę mieszamy z twarogiem, solą, pieprzem i jajkami. W natłuszczonej formie żaroodpornej układamy makaron, szynkę i brokuł, zalewamy śmietaną z dodatkami, posypujemy żółtym serem. Zapiekamy w piekarniku nagrzanym do temperatury 180 stopni C. Czas zapiekania 30 minut. Podajemy udekorowane zieleniną.