

Makaron zapiekany

Przepis dodany przez użytkownika aleksa6

Makaron zapiekany

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 50 dag makaronu „wstążki” lub „nitki” -
- 30 dag żółtego sera -
- 2 jajka -
- ok. 8 łyżeczek koncentratu pomidorowego -
- słodka papryka w proszku -
- bazylia -
- sól, pieprz -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Makaron ugotować w osolonej wodzie, odcedzić i ostudzić. Żółty ser zetrzeć na tarce o dużych oczkach. Jajka rozbić, dodać do nich koncentrat pomidorowy, szczyptę soli, pieprzu i słodkiej papryki w proszku. Całość dokładnie wymieszać łyżką.

Do wysmarowanego tłuszczem naczynia żaroodpornego wyłożyć połowę makaronu, połowę żółtego sera, to poleć połową jajek rozmieszanych z koncentratem, na to wyłożyć resztę makaronu, resztę żółtego sera i poleć pozostałymi jajkami rozmieszanymi z koncentratem pomidorowym. Wierzch można posypać bazylią.

Naczynie z makaronem włożyć do piekarnika. Piec około 40-45 minut w temperaturze 160-180 °C.