

Zapiekanka serowa



Kuchnia: włoska

Czas przygotowania: 15 do 30min.

Danie dla: 4 osób

Stopień trudności: 5/10

Składniki:

- makaron - 200 g
- wędlina - 150 g
- ser żółty - 100 g
- czosnek - 1 ząbek

Opis przygotowania:

Makaron ugotować al dente. Wędlinę pokroić w małą kostkę. W żaroodpornym naczyniu układać kolejno: makaron, szynka, ser, czosnek, i tak to wyczerpania składników. Zapiekać pod przykryciem w 160 stopniach przez 20 minut, następnie zdjąć przykrycie i piec jeszcze 10 minut. Smacznego:)

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!