

Zapiekanka

data aktualizacji: 2020.09.14 autor: Redakcja



Składniki :

400g makaronu pióra
1 zawijane pętko kiełbasy
1 duża cebula
200 ml jogurtu naturalnego
1,5 łyżki majonezu
250-200g sera żółtego
olej
5 ząbków czosnku
sól
pieprz młotkowany z kolendrą (może być i zwykły mielony)
masło

Przygotowanie :

Makaron gotujemy wedle przepisu na opakowaniu.

Odcedzamy.

Kielbasę kroimy w kostkę.

Cebulę obieramy, kroimy w pióra i szklimy na odrobinie oleju.

Następnie dokładamy do niej kielbasę.

Razem podsmażamy pod koniec doprowadzając do smaku.

Naczynie żaroodporne smarujemy masłem.

Wykładamy połowę makaronu.

Na nim układamy kielbaskę z cebulką.

Przykrywamy pozostałym makaronem.

W miseczce łączymy jogurt z majonezem oraz czosnkiem oczyszczonym i przepuszczonym przez praskę.

Przygotowanym sosem zalewamy naszą zapiekankę.

Wierz posypujemy startym na tarce o drobnych oczkach żółtym serem.

Pieczemy w piekarniku nagrzanym do 180st.C przez 30 minut.

Smacznego

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/36564-zapiekanka>