



przepisy.pl

Makaronowa zapiekanka z kielbasą



 30 minut  2 osoby  Łatwe

Składniki:

- makaron, np. penne - 400 gramów
- kielbasa - 3 sztuki
- cebula - 1 sztuka
- olej - 2 łyżki
- oregano - 1 szczypta
- jogurt naturalny - 150 gramów
- majonez - 1 łyżka
- ząbek czosnku - 3 sztuki
- ser żółty - 150 gramów
- sól - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Ugotować makaron w osolonej wodzie. Cebulę i kielbasę pokroić w plasterki. Podsmażyć na patelni na łyżce oleju. Przyprawić pieprzem i solą.
2. Połowę ugotowanego makaronu ułożyć na dnie naczynia żaroodpornego, naczynie uprzednio posmarować olejem. Na to włożyć kielbasę z cebulą, posypać oregano i przykryć pozostałą częścią makaronu. Jogurt naturalny wymieszać z łyżką majonezu oraz z wcześniej rozgniecionym czosnkiem i zalać nim zapiekankę. Wierzch posypać startym żółtym serem.
3. Zapiekać w temp. 180 C przez około 30 min. Podajemy na ciepło.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl