

# MAKARONOWY JABŁECZNIK

czas przygotowania:

30 minut

dla 5 osób

## SKŁADNIKI:

ok 200 g makaronu np. spaghetti

4 - 5 kwaśnych jabłek

2 łyżki sera półtłustego

2 - 3 łyżki smażonej skórki pomarańczowej

cukier waniliowy

cynamon

1 łyżka cukru pudru

1 szklanka 12% śmietany,

1 łyżka budyniowego proszku o smaku waniliowym

1 jajko

tłuszcz do wysmarowania formy,

bulka tarta do wysmarowania formy

## WYKONANIE:

### przygotowanie składników:

#### gotowanie makaronu:

Makaron gotujemy w wodzie lekko osolonej *al. dente*, odcedzamy.

#### przygotowanie smażonej skórki pomarańczowej (jeśli nie mamy)

Pomarańcze dokładnie myjemy, ścieramy skórkę z pomarańczy, moczymy zmieniając wodę przez kilka godzin. Następnie smażymy z cukrem w proporcji 1:1 tzn. 2 łyżki cukru na 2 łyżki skórek

#### przygotowanie jabłek

Jabłka należy dokładnie umyć, obrać, a następnie wydrążyć środek.

Następnie obrane i wydrążone jabłka zetrzeć na tarce oraz wymieszać ze smażoną skórką pomarańczową.

#### przygotowanie sosu

Śmietanę dokładnie łączymy z jajkiem i budyniowym proszkiem, dodajemy cukier waniliowy i cukier puder, całość ubijamy, aż się lekko spieni.

Formę do pieczenia wysmarować masłem oraz posypać bułką tartą.

### łącznie składników

Makaron dzielimy na dwie części.

Do pierwszej części dodajemy ser,

mieszamy i wykładamy na spód formy,

następnie na makaron wykładamy przygotowane

jabłka ze skórką pomarańczową,

posypujemy cynamonem.

Rozkładamy pozostały makaron, wyrównujemy powierzchnię.

Całość zalewamy gotowym sosem

i od razu wstawiamy na 25 - 30 minut

do nagrzanego piekarnika do temp. 200°C.

Najlepiej smakuje na ciepło z dodatkiem bitej śmietany oraz posypane wiórkami czekolady.

Życzę smacznego ☺

**Ewa Lewandowska**

Specjalista ds. Rozwoju Produktów

