

## ZAPIEKANKA MAKARONOWA Z PAPRYKĄ

### SKŁADNIKI:

200 g makaronu typu pióra, 20 dkg gotowanej szynki, cebula, groszek konserwowy, 1,5 szklanki mleka, 2 czerwone papryki, łyżka masła, 15 dag startego żółtego sera, 6 jajek, olej, 2 łyżki koncentratu pomidorowego, natka pietruszki, sól, pieprz, ostra papryka, 1 mały pomidor do dekoracji.

### PRZYGOTOWANIE:

1. Makaron gotujemy i odcedzamy. Szynkę, cebulę i papryki kroimy w drobną kostkę.
2. Na patelni rozgrzewamy olej i smażymy cebulę, dodajemy paprykę i groszek. Dusimy ok. 7 minut. Doprawiamy. Mieszamy z makaronem i szynką. Przekładamy do posmarowanej masłem formy żaroodpornej.
3. Jajka mieszamy z mlekiem i koncentratem pomidorowym. Doprawiamy solą, pieprzem i ostrą papryką. Sosem polewamy makaron. Pieczemy ok. 30 minut w temperaturze 200 °C. Natkę drobno siekamy i posypujemy zapiekankę.

Czas przygotowania 45 minut.

Dla 4 osób.



