



ZAPIEKANKA MAKARONOWA Z KABANOSKAMI

SKŁADNIKI:

- 1 opakowanie kabanosków wieprzowych z dodatkiem indyka Sokoliki
- 1 opakowanie ulubionego makaronu
- 1 butelka passaty pomidorowej
- 1 pęczek bazylii
- 150 g startej mozzarelli
- kilka czarnych lub zielonych oliwek
- sól i pieprz

PRZYGOTOWANIE:

1. Makaron ugotować według instrukcji podanej na opakowaniu, ostudzić i przełożyć do dużej miski.
2. Do makaronu dodać pokrojone na małe kawałki kabanoski. Wlać passatę i dołożyć posiekaną bazylię. Całość wymieszać, doprawić solą oraz pieprzem i przełożyć do naczynia do zapiekania.
3. Składniki posypać tartą mozzarellą oraz oliwkami i wstawić do piekarnika rozgrzanego do 180°C. Piec przez 15-20 minut.