

# Makaronowa rozkosz



# Opis wskazówki

Jak składniki makaronowej zapiekanki ułożyć trzeba  
aby jej smak był rodem z nieba =)

Otóż na samym spodzie żaroodpornego naczynia ugotowany makaron układamy, a dla lepszego smaku od razu po nim przecier pomidorowy dodamy, później kurczak usmażony w gyrosie następnie powinien być zalany w domowej roboty sosie. Sos - śmietana, majonez, czosnek wyciskamy - miksujemy od tego sprzęt Boscha mamy, a więc do gotowania zapraszamy. Kolejny krok -> pomidora i paprykę siekamy, a na sam wierzch ser tarkujemy i w 220 stopniach przez pół godziny pieczemy. No a na koniec jemy ! Wskazówka moja taka - sosik to podstawa, a przy tym dobra zabawa ! ;-)