

RURKI ZAPIEKANE

Składniki:

- makaron — rurki
- masło
- 1 szklanka gęstej śmietany (na 4 osoby)
- 2 mozzarella (na 4 osoby)
- 100 g. parmezanu
- bułka tarta
- sól, [pieprz](#)

Wykonanie:

W dużej ilości posolonej wody gotujemy makaron "al dente", odcedzamy i mieszamy razem z masłem, następnie dodajemy śmietanę (jeżeli śmietana jest bardzo gęsta dodać odrobinę mleka) starty ser parmezan, odrobinę soli i pieprzu. Wykładamy połowę przygotowanego makaronu na wysoka blaszkę, następnie rozkładamy na całej powierzchni pokrojoną w kostkę mozzarellę, przykrywamy całość drugą połową makaronu. Posypujemy tartą bułką, kładąc na końcu na powierzchni kilka małych kawałków masła. Wstawiamy całość do gorącego piekarnika i zapiekamy około 20 minut.