

# Запеканка из макарон «Дыхание Италии»

*150 г макарон, 50 г шампиньонов, 1 помидор, 2 сладких перца, 1 бульонный кубик, 200 мл майонеза, 6 оливок без косточек, 2 ст. ложки тёртого сыра.*

Перец очистить и нарезать небольшими кубиками, оливки нарезать колечками, шампиньоны – ломтиками, помидор ошпарить кипятком, очистить от кожицы и нарезать кубиками. Приготовить полтора стакана бульона из кубика.

В миске смешать макароны, нарезанные овощи, оливки, грибы и половину тёртого сыра. Добавить к смеси майонез и бульон.

Выложить полученную смесь в форму для запекания, накрыть фольгой и запекать в разогретой до 180 ° духовке 40 минут.

За 10 минут до готовности снять фольгу и посыпать оставшимся сыром.