

Zapiekanka makaronowa z tofu

Prosta i smaczna zapiekanka makaronowa, która jak mówi moja rodzina, nawet bez zapiekania jest pyszna ☐ Polecam!



Polecam również [zapiekanke z fasolki szparagowej](#), zapiekanke [pasterska](#) bez oleju i bez glutenu, zapiekanke [warzywna z](#)

tortilli z sosem salsa, zapiekanka z jarmużem w serowym sosie z ziemniaka.

Składniki:

- 3 szklanki surowego makaronu typu świderki
- 1 mała lub 2 duże kostki tofu (my lubimy wędzone □)
- 5 dużych pieczarek
- 2 pomidory (opcjonalnie)
- 1 duża cebula
- 2 ząbki czosnku
- 200 g wegańskiego sera żółtego
- 1 pęczek pietruszki
- kilka gałązek kolendry
- 2 szklanki gęstego sosu pomidorowego (jak używam pomidorów, to daję mniej)
- sól himalajska
- pieprz czarny mielony
- suszona bazylia i oregano (do smaku)
- olej do smażenia

Wykonanie:

Nagrzewamy piekarnik do 200 stopni C.

Makaron gotujemy na półtwardo według przepisu podanego na opakowaniu.

W międzyczasie, pokrojone w kostkę wędzone tofu smażymy na oleju ze wszystkich stron (ja robię to w dwóch porcjach).

Następnie, obieramy pieczarki i kroimy je w cienkie plasterki. Obieramy również czosnek i cebulę, czosnek siekamy drobno, a cebulę kroimy w wiórka. Pomidory ostrożnie parzymy wrzątkiem i kroimy w niewielką kostkę (czasami pomijam pomidory – wtedy daję mniej passaty pomidorowej), pietruszkę i kolendrę siekamy drobno, a ser ucieramy na tarce.

Na patelnię wlewamy kilka kropel oleju, dodajemy cebulę i czosnek i smażymy aż cebula się zeszkli. Potem wsypujemy

pokrojone pieczarki i smażymy aż się zarumienią, co jakiś czas mieszając. Całość solimy i pieprzymy i posypujemy bazylią i oregano do smaku.

Odcedzony makaron mieszamy z przysmażonymi składnikami, dodajemy pokrojone pomidory, pietruszkę i kolendrą. Całość polewamy sosem pomidorowym i posypujemy 1/3 porcji sera, delikatnie mieszamy, przekładamy do wysmarowanego tłuszczem żaroodpornego naczynia i posypujemy pozostałą porcją sera. Przykrywamy zapiekankę pokrywką (lub folią aluminiową) i wkładamy do piekarnika nagrzanego do temperatury 200 stopni C.

Pieczemy przez około 30 minut (ja używam termoobiegu), po czym odkrywamy naczynie i pieczemy dalej jeszcze przez około 10-15 minut. Czas pieczenia potraktujcie jako orientacyjny czas, który może różnić się w zależności od tego, jak mocno grzeje Wasz piekarnik, jakiego sera używacie, czy chcecie wierzch przypieczony czy też nie itd.

Podajemy z ulubioną surówką – polecam kimchi i buraczki czerwone ☐

Smacznego!

- **Spodobał Ci się ten przepis? To bardzo się cieszę ☐ Będzie mi miło, jeśli skomentujesz i udostępnisz! Dzięki Tobie będzie on miał szansę dotrzeć do kogoś, kto być może potrzebuje go przeczytać.**
- **Obserwuj mnie na Facebooku [lamarida.pl](https://www.facebook.com/lamarida.pl) FB**
- **Śledź mnie na Instagramie [lamarida.pl](https://www.instagram.com/lamarida.pl) Instagram**
- **Dziękuję i pozdrawiam! ☐**