



Chłopska zapiekanka

przepisy.pl



 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- makaron świderki - 300 gramów
- boczek wędzony - 400 gramów
- Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr** - 1 sztuka
- cebula - 2 sztuki
- jajko - 8 sztuk
- masło lub margaryna - 2 łyżki
- żółty ser - 200 gramów
- oliwa do smażenia
- Ketchup Hellmann's Extra Hot** - 8 łyżek

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Makaron ugotuj al dente w osolonym wrzątku. Odcedź.
2. Boczek i cebule pokrój w kostkę. Ser zetrzyj.
3. Na rozgrzanej oliwie zeszklij cebulę, dodaj boczek i smaż razem. Dodaj margarynę oraz ketchup i wymieszaj.
4. Makaron wymieszaj z przygotowanym sosem i dopraw pokruszoną mini kostką Knorr. Całość przełóż do posmarowanego oliwą naczynia żaroodpornego.
5. W zapiekance zrób wgłębienia i wbij w nie jajka. Wierzch posyp startym żółtym serem.
6. Naczynie wstaw do nagrzanego piekarnika do temperatury 180 stopni i zapiekaj około 30 minut.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl