



przepisy.pl

Grecka zapiekanka z grillowanym bakłażanem



 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- makaron pennette - 200 gramów
- Naturalnie smaczne Zapiekanka makaronowa z szynką Knorr** - 1 opakowanie
- mały bakłażan - 1 sztuka
- papryka zielona - 1 sztuka
- oliwki zielone - 2 łyżki
- suszone pomidory - 5 sztuk
- ser feta - 100 gramów
- oliwa z suszonych pomidorów - 5 sztuk
- Oregano z Turcji Knorr** - 1 łyżeczka
- śmietana 30% - 200 mililitrów
- woda - 400 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Paprykę oraz bakłażana pokrój wzdłuż na plastry grubości 0,5 cm. Patelnię grillową rozgrzej, posmaruj oliwą i grilluj warzywa. Następnie pokrój je w słupki. Pomidory suszone pokrój w paski, a ser feta w kostkę 1x1 cm. Piekarnik nagrzej do 200° C.
2. W dużej misce połącz zawartość opakowania Knorr, wodę oraz śmietanę i dokładnie wymieszaj.
3. Do miski z sosem wsyp makaron, dodaj grillowane warzywa, pomidory oraz oliwki. Wszystkie składniki wymieszaj ze sobą, a następnie przełóż do naczynia żaroodpornego.
4. Naczynie przykryj i wstaw do nagrzanego piekarnika, zapiekaj 35 minut. Po tym czasie naczynie wyjmij z piekarnika, posyp pokrojonym serem i oregano. Podawaj na ciepło.

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