



przepisy.pl

Makaronowa zapiekanka



Składniki:

- makaron - 200 gramów
- Fix Gulasz węgierski Knorr** - 1 opakowanie
- pomidor - 3 sztuki
- por - 1 sztuka
- żółty ser - 100 gramów
- masło - 4 łyżki
- papryka - 1 łyżeczka
- szczypior - 0.5 pęczków
- oliwa - 4 łyżki
- sól - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta

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

 30 minut  4 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Makaron ugotuj al dente. Następnie odcedź go i skrop oliwą.
2. Pora pokrój w plastry, a pomidory w kostkę.
3. Na patelni rozpuść masło i podsmaż chwilę pora.
4. Dodaj pomidory i wlej 400ml wody. Teraz wsyp Fix Knorr oraz słodką paprykę. Całość zagotuj.
5. Dodaj makaron, wymieszaj i przelej wszystko do naczynia żaroodpornego. Po wierzchu posyp startym żółtym serem i zapiekaj w temperaturze 190 stopni przez 10-15 minut. Podawaj posypane siekanym szczypiorkiem.

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