



Brukselka z makaronem

przepisy.pl



 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- brukselka - 300 gramów
- makaron farfalle - 200 gramów
- Fix Spaghetti 4 sery z brokułami Knorr** - 1 opakowanie
- śmietana 36% - 200 mililitrów
- boczek wędzony - 50 gramów
- cebula biała - 1 sztuka
- jajko - 1 sztuka
- ser żółty tarty - 50 gramów
- natka pietruszki - 1 łyżka
- woda - 100 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Zawartość opakowania Fix Knorr wymieszaj ze śmietaną i 100 mililitrami wody. Dodaj posiekaną natkę oraz jajko i dokładnie rozmieszaj.
2. Brukselkę oczyść z wierzchnich liści, a następnie sparz we wrzącej, osolonej wodzie kilka minut i wystudź. Następnie przekrój każdą z nich pionowo na pół.
3. Makaron ugotuj w osolonym wrzątku na półtwardo – odcedź. Boczek pokrój w cienkie paski, cebulę w drobną kostkę – przesmaż razem na patelni.
4. W misce wymieszaj razem makaron, brukselkę oraz boczek z cebulą. Oprósz pieprzem i przełóż do naczynia żaroodpornego. Całość zalej przygotowanym Fixem Knorr, posyp startym serem, wstaw do nagrzanego do 180 stopni piekarnika i zapiekaj przez 25 minut. Zapiekanke podawaj na ciepło.

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