



przepisy.pl

Zapiekanki z makaronem i pieczarkami



 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- makaron muszelki ugotowany - 200 gramów
- pieczarki - 10 sztuk
- boczek wędzony - 5 plastrów
- Fix Spaghetti Carbonara Knorr** - 1 opakowanie
- woda - 150 mililitrów
- cebula - 1 sztuka
- śmietana 36% - 100 mililitrów
- ciasto francuskie - 1 opakowanie
- jajko - 1 sztuka
- starty ser cheddar - 3 łyżki
- oliwa - 2 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Na rozgrzanej oliwie przesmaż pokrojony w kostkę boczek oraz cebulę. Dodaj pokrojone w ósemki pieczarki i smaż chwilę razem.
2. Zawartość opakowania Knorr rozmieszaj ze 150 ml wody oraz śmietaną i wlej na patelnię z grzybami. Zagotuj.
3. Do sosu dodaj ugotowany makaron, wymieszaj i zestaw z ognia. Całość przestudź lekko, a następnie wymieszaj z serem.
4. Foremki natłuść i napełnij makaronem. Z ciasta wytnij krążki o średnicy foremek.
5. Krążki z ciasta nałóż na każdą z porcji i posmaruj rozkłóconym jajkiem. Wszystkie foremki ustaw na blasze, a następnie wstaw do nagrzanego do 200 °C piekarnika na 20 minut.

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