



przepisy.pl

# Makaron dla smakoszy

 45 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- ser ricotta - 25 dekagramów
- Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr** - 2 sztuki
- ser pleśniowy - 20 dekagramów
- makaron (duże muszle) - 50 dekagramów
- wędzony boczek - 30 dekagramów
- posiekany szczypiorek - 5 dekagramów
- pieprz
- oliwa z oliwek

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

## Sposób przygotowania:

1. Ugotuj makaron al dente w lekko osolonej wodzie z dodatkiem oliwy.
2. Boczek drobno pokrój i podsmaż na małej ilości oliwy.
3. Żaroodporne naczynie wysmaruj oliwą i ułóż kolejno warstwy: makaronu, boczku i masy serowej. Na wierzchu ułóż pokruszony ser pleśniowy. Formę włóż do piekarnika nagrzanego do 200 stopni. Całość zapiekaj przez ok. 25 minut.
4. W misce rozetrzyj rozkruszoną Mini kostkę Czosnek Knorr, ser ricotta i szczypiorek.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)