



przepisy.pl

Makaron zapiekany z serem i szynką



Składniki:

- makaron rurki - 200 gramów
- Fix Rurki z kurczakiem w sosie pieczarkowym Knorr** - 1 opakowanie
- woda - 400 mililitrów
- szynka konserwowa - 200 gramów
- śmietana 18% - 150 mililitrów
- ser - 200 gramów

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

 60 minut  4 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Fix Knorr wymieszaj z połową sera, śmietaną, 400 ml wody oraz pokrojoną cienko szynką. Zalej tym makaron i dokładnie wymieszaj.
2. Całość przełóż do żaroodpornego naczynia i posyp po wierzchu pozostałym serem.
3. Piecz pod przykryciem przez około 50 minut w temperaturze 180 °C, aż makaron stanie się miękki i wchłonie zupełnie płyn.
4. 10 minut przed końcem pieczenia odsłoń naczynie, aby ser się zapiekł.

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