



przepisy.pl

Mix makaronowy zapiekany z warzywami



foto: Iza Kulińska

 90 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

- makarony różne - wykorzystałam końcówki z zaczętych paczek - 500 gramów
- brokuł różyczki - 1.5 szklanek
- kalafior różyczki - 1.5 szklanek
- średnia marchewka - 2 sztuki
- ser żółty starty - 6 łyżek
- czosnek ząbki - 3 sztuki
- starta gałka muszkatołowa - 0.5 łyżeczek
- pieprz ziółowy - 1 łyżeczka
- Sos serowy Knorr** - 1 sztuka
- Rosół z kury Knorr** - 2 sztuki

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

Sposób przygotowania:

1. Warzywa oczyścić, marchewkę pokrój na grube ćwierć plasterki a brokoły i kalafiora podziel na różyczki. W dużym garnku zagotuj wodę z dodatkiem kostek Rosołu z kury Knorr. Makarony, jeśli są różnej wielkości, gotuj oddzielnie - wyławiaj łyżką cedzakową gdy są jeszcze twarde i gotuj następny w tej samej wodzie.
2. Po ugotowaniu makaronów ugotuj warzywa - możesz to zrobić też w tej wodzie po makaronie - też mają być lekko twarde. Wszystkie ugotowane składniki wymieszaj w misce, dodaj przeciśnięty przez praskę czosnek.
3. Odmierz 500 ml wody pozostałej z gotowania makaronu i warzyw - dobrze by było gdyby była przestudzona - i rozmieszaj w niej sos serowy, zagotuj. Dopraw pieprzem i gałką muszkatołową, dodaj ser żółty i mieszaj aż się rozpuści. Sos wlej do ugotowanego makaronu z warzywami, wymieszaj i przełóż wszystko do naczynia do zapiekania.
4. Zapiekaj ok. 30 minut w piekarniku nagrzanym do 180 st. C. Podawaj na gorąco.

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