



przepisy.pl

Spaghetti z blachy

 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- spaghetti - 1 opakowanie
- por - 2 sztuki
- żółta papryka - 1 sztuka
- Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr** - 1 sztuka
- pomidory koktajlowe - 200 gramów
- jajka - 4 sztuki
- śmietana
- starty ser typu Gouda
- pęczek natki pietruszki - 0.5 sztuk
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- margaryna - 1 łyżka

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

Sposób przygotowania:

1. Makaron ugotuj w osolonym wrzątku z dodatkiem oliwy, odcedź.
2. Pory oczyść, dokładnie umyj, pokrój w krążki i dodaj do spaghetti na 3 minuty przed końcem gotowania. Makaron odcedź i odsącz
3. Pomidory i papryki umyj. Pomidory przekrój na pół i usuń z nich pestki. Papryki przekrój, usuń gniazda nasienne, po czym pokrój w paski. Natkę pietruszki opłucz, odsącz (kilka listków odłóż do dekoracji) i posiekaj.
4. W misce wymieszaj jajka, śmietanę, posiekaną natkę oraz starty ser – całość dopraw pokruszoną Mini kostką Knorr, pieprzem i wymieszaj.
5. Następnie połowę natki wymieszaj z jajkami, serem i śmietaną. Dodaj rozpuszczone Kostki do makaronu .
6. Makaron wymieszaj z przygotowanymi składnikami, a następnie ułóż na blasze posmarowanej margaryną. Blachę umieścić w piekarniku i piecz około 30 minut temperaturze 200 stopni. Potrawę podawaj posypaną natką i udekorowaną listkami natki.

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