



Wiejskie penne

przepisy.pl



 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- makaron penne - 300 gramów
- Fix Spaghetti Napoli Knorr** - 1 opakowanie
- boczek wędzony - 100 gramów
- kielbasa zwyczajna - 150 gramów
- cebula - 1 sztuka
- świeży majeranek gałązka - 1 sztuka
- świeży tymianek gałązka - 1 sztuka
- starty żółty ser - 100 gramów
- margaryna - 0.5 łyżek
- oliwa - 1 łyżka
- woda - 250 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Makaron ugotuj w osolonej wodzie. Odcedź.
2. Kielbasę pokrój w plasterki, boczek i cebulę w kostkę. Przesmaż wszystko razem na patelni.
3. Fix Knorr wymieszaj z 250 ml wody i łyżką oliwy, dodaj zioła i zagotuj. Makaron wymieszaj z przesmażonymi składnikami.
4. Naczynie żaroodporne posmaruj margaryną. Następnie przełóż do niego makaron z kielbasą, boczkiem i cebulą. Całość zalej przygotowanym Fixem, wierzch posyp serem. Naczynie wstaw do nagrzanego do 180 st. C piekarnika i zapiekaj 25 minut.

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