



przepisy.pl

Zapiekana dynia z serem i boczkiem



 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- dynia - 300 gramów
- Fix Spaghetti Carbonara Knorr** - 1 opakowanie
- boczek wędzony - 150 gramów
- mleko - 200 mililitrów
- śmietanka - 200 mililitrów
- cebula - 1 sztuka
- ser żółty cheddar - 150 gramów
- margaryna - 30 gramów

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

Sposób przygotowania:

1. Boczek i cebulę pokrój w kostkę. Następnie wytop boczec na patelni, dodaj cebulę i całość usmaż.
2. Gdy składniki zrobią się rumiane, wlej mleko oraz śmietankę. Wsyp zawartość opakowania Fix Knorr i zagotuj sos.
3. Dynię obierz i pokrój w równe i cienkie plasterki.
4. Na dno naczynia żaroodpornego wylej odrobinę sosu. Teraz ułóż jeden za drugim plastry dyni.
5. Zalej dynię ponownie warstwą sosu i posyp startym serem. Czynnosc powtórz kilka razy, aż wypełnisz naczynie warstwami dyni i sosu.
6. Ostatnią warstwę zapiekanki powinien stanowić sos zasypany serem. Zapiekankę piecz w 180 °C przez 20 minut.

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