



przepisy.pl

## Zapiekane buraki z serem owczym



### Składniki:

- buraki - 500 gramów
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- Naturalnie smaczne Zapiekanka makaronowa z szynką Knorr** - 1 opakowanie
- śmietana - 200 mililitrów
- ser owczy - 70 gramów
- miód - 2 łyżki

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

 0 minut  4 osoby  Łatwe

### Sposób przygotowania:

1. Upieczone wcześniej buraki przekrój na pół, umieść w żaroodpornym naczyniu i obficie oprósź z wierzchu czarnym pieprzem.
2. Naturalnie Smaczne Knorr wymieszaj ze 100 ml wody i śmietaną, co zapewni doskonały smak dania. Powstałą zawiesinę zalej buraki.
3. Zapiekankę posyp z wierzchu rozkruszonym serem owczym. Całość wstaw do nagrzanego do 200°C piekarnika na ok. 25 minut.
4. Po tym czasie gotową już zapiekankę delikatnie polej z wierzchu miodem.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)