



przepisy.pl

## Zapiekane świderki z kielbasą



30 minut



4 osoby



Łatwe

### Składniki:

- makaron świderki - 300 gramów
- Fix Świderki z kielbasą w sosie grzybowym Knorr** - 1 opakowanie
- kielbasa pętko - 1 sztuka
- pieczarki - 200 gramów
- cebula - 1 sztuka
- śmietana - 400 mililitrów
- ser żółty - 150 gramów
- olej - 2 łyżki

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

### Sposób przygotowania:

1. Pieczarki, cebulę i kielbasę pokrój w plasterki. Makaron ugotuj.
2. Podsmaż wszystkie pokrojone składniki.
3. Fix Knorr wymieszaj ze śmietanką i wlej na patelnię.
4. Dodaj makaron, dokładnie wymieszaj i przełóż wszystko do naczynia żaroodpornego.
5. Makaron posyp starym serem i zapiekaj w 180 stopniach przez 10 minut.

---

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)