



przepisy.pl

Zapiekanka à la Carbonara



 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- pieczarki - 15 sztuk
- wędzony boczek - 100 gramów
- cebula - 1 sztuka
- śmietana 36% - 250 mililitrów
- Fix Spaghetti Carbonara Knorr** - 1 opakowanie
- jajko - 1 sztuka
- szczypiorek - 1 sztuka
- ciasto francuskie - 1 opakowanie
- starty parmezan - 3 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Zawartość opakowania Knorr zmiksuj w blenderze ze śmietaną oraz jajkiem. Następnie dodaj pokrojony drobno szczypiorek i wymieszaj.
2. Boczek pokrój w kostkę i wytop na dobrze rozgrzanej patelni. Dodaj do niego pokrojoną w kostkę cebulę oraz pieczarki w całości. Smaż wszystko 3-5 minut.
3. Formę do tarty wyłóż ciastem francuskim i zapiekaj w nagrzanym do 210 °C piekarniku przez 10 minut.
4. Na zapieczony spód wyłóż przesmażone pieczarki z boczkiem. Całość zalej przygotowanym Fixem.
5. Wierzch zapiekanki posyp równomiernie startym serem. Formę wstaw do nagrzanego do 180 °C piekarnika na 25 minut. Gotową zapiekankę podawaj na ciepło lub zimno.

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