



przepisy.pl

## Zapiekanka carbonara z szynką i szparagami



### Składniki:

- ciasto francuskie, płat - 1 sztuka
- Fix Spaghetti Carbonara Knorr** - 1 opakowanie
- szparagi świeże, ugotowane - 10 sztuk
- szynka gotowana - 150 gramów
- śmietana 36% - 250 mililitrów
- jajka - 3 sztuki

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

 45 minut  4 osoby  Łatwe

### Sposób przygotowania:

1. Okrągłą formę do tarty wyłóż ciastem francuskim, ponakłuj widelcem a następnie przykryj pergaminem. Na pergamin wysyp fasolę (aby ciasto nie wyrosło zbyttnio) i wstaw do nagrzanego do 200 °C piekarnika na 15 minut.
2. Szparagi pokrój na 1 cm kawałki, szynkę w kostkę.
3. Przygotuj sos. W misce połącz śmietanę, jajka, pieprz oraz Fix. Wszystko razem wymieszaj. Dodaj szynkę oraz szparagi.
4. Przygotowaną masę wylej na zapieczony spód i wstaw do nagrzanego do 180 °C piekarnika na 25 minut. Gotową zapiekankę pokrój na kawałki i podawaj jako przystawkę.

---

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)