



# Zapiekanka curry

przepisy.pl



 45 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- makaron macaroni (kolanka) - 400 gramów
- cebula - 1 sztuka
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- Fix Spaghetti 4 sery z brokułami Knorr** - 1 opakowanie
- zielony groszek mrożony - 0.5 szklanek
- Curry Knorr** - 1 łyżeczka
- śmietana 36% - 50 mililitrów
- starty ser cheddar - 3 łyżki
- woda - 250 mililitrów
- oliwa - 3 łyżki

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

## Sposób przygotowania:

1. Makaron ugotuj al dente w osolonej wodzie.
2. Cebulę oraz czosnek posiekaj drobno i przesmaż na rozgrzanej oliwie. Dodaj curry oraz groszek.
3. Zawartość opakowania Knorr rozmieszaj z wodą i śmietaną. Wlej na patelnię i doprowadź do wrzenia.
4. Przygotowany sos wymieszaj z ugotowanym makaronem.
5. Całość przełóż do naczynia żaroodpornego i posyp startym serem. Naczynie wstaw do nagrzanego do 180 °C piekarnika i zapiekaj 25 minut. Podawaj na ciepło.

---

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)