



przepisy.pl

# Zapiekanka makaronowa w sosie śmietanowo-grzybowym



foto: Iza Kulińska

 90 minut  6 osób  Łatwe

## Składniki:

- makaron drobny suchy np. świderki - 400 gramów
- wędlina wieprzowa wędzona albo pieczona - 250 gramów
- cebula duża - 2 sztuki
- pieczarki świeże, duże - 5 sztuk
- olej - 3 łyżki
- ser żółty starty - 250 gramów
- czarny pieprz - 1 łyżeczka
- masło - 1 łyżeczka
- bułka tarta - 2 łyżki
- Sos śmietanowo-grzybowy Knorr** - 1 sztuka
- Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr** - 2 sztuki
- Bulionetka wołowa Knorr** - 1 sztuka
- Rosół drobiowo-wołowy Knorr** - 1 sztuka

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

## Sposób przygotowania:

1. Wędlinę, pokrój na mniejsze kawałki - w kostkę albo paseczki. Cebulę i pieczarki oczyść, pokrój w ćwierć plasterki.
2. Na dużej patelni albo w rondlu rozgrzej tłuszcz, podsmaż cebulę z wędliną aż zaczną się rumienić, dodaj pieczarki, podsmaż jeszcze chwilę.
3. Zalej całość sosem ze słoika. Dodaj okk. 1,5 szkl. wody, kostkę mięsną, bulionetkę i mini kostki, zagotuj, dopraw pieprzem. Przystudź.
4. Przygotuj naczynie do zapiekania, posmaruj je masłem i posyp bułką tartą. Do przestudzonego sosu dodaj suchy makaron, wymieszaj.
5. Połowę makaronu wyłóż do naczynia, posyp równomiernie połową sera i wyłóż resztę makaronu. Wierzch posyp resztą sera. Naczynie przykryj arkuszami folii aluminiowej i wstaw do piekarnika nagrzanego do 180 st. C i piecz godzinę. Następnie zdejmij folię i piecz jeszcze ok. 20 minut aż wierzch ładnie się zrumieni.
6. Przed podaniem przestudź nieco zapiekankę żeby było łatwiej ją nakładać. Podawaj z ulubioną surówką.

---

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)