



przepisy.pl

Zapiekanka makaronowa z boczkiem i sosem pomidorowym



Składniki:

- makaron np. kokardki ugotowany - 500 gramów
- Fix Spaghetti Bolognese Knorr** - 1 opakowanie
- boczek wędzony - 100 gramów
- pomidory z puszki krojone - 400 gramów
- cebula, posiekana - 1 sztuka
- starty żółty ser np. Gruyere - 150 gramów
- natka pietruszki, posiekana - 1 łyżka

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

 45 minut  4 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Boczek pokrój w cienkie paski i przesmaż na patelni. Gdy wytopi się tłuszcz, dodaj cebulę i smaż chwilę razem.
2. Na patelnię z boczkiem wlej pomidory z puszki, żeby zapiekanka miała ziołowy smak dodaj Fix Knorr i doprowadź do wrzenia. Wystudź.
3. W misce wymieszaj ugotowany makaron, przygotowany sos oraz połowę startego sera.
4. Wszystko razem wymieszaj, następnie całość przełóż do natłuszczonego naczynia żaroodpornego.
5. Wierzch zapiekanki posyp pozostałym startym serem. Naczynie wstaw do nagrzanego do 180°C piekarnika i zapiekaj przez 25 minut. Gotową zapiekankę udekoruj listkami świeżych ziół.

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