



przepisy.pl

# Zapiekanka makaronowa z brokułami i szynką



## Składniki:

- makaron wstążki, np. tagliatelle lub papardelle - 500 gramów
- gotowana szynka - 250 gramów
- Naturalnie smaczne Zapiekanka makaronowa z szynką Knorr** - 1 opakowanie
- mały brokuł - 1 sztuka
- twarde żółte ser - 100 gramów
- mleko - 300 mililitrów

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



30 minut



4 osoby



Łatwe

## Sposób przygotowania:

1. Rozgrzej piekarnik do 200° C. Ugotuj makaron zgodnie z instrukcjami na opakowaniu. Odcedź. Pokrój w kostkę szynkę. Podziel brokuł na drobne różyczki. Zetrzyj ser. Blanszuj brokuł we wrzącej wodzie przez 3 min.
2. Wymieszaj mleko z Knorr Naturalnie smacznie. Wymieszaj makaron z szynką, serem, brokułem i sosem.
3. Całość umieść w naoliwionej brytfannie. Polej sosem. Piecz przez 25-30 min lub aż danie się zarumieni.

---

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)