



przepisy.pl

Zapiekanka makaronowa z brokułami



 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- makaron rurki - 400 gramów
- brokuły - 2 sztuki
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr** - 1 łyżeczka
- ser mozzarella - 100 gramów
- ser pleśniowy blue - 200 gramów
- śmietanka - 250 mililitrów
- masło
- Oregano z Turcji Knorr** - 1 łyżeczka
- Majeranek z krajów śródziemnomorskich Knorr** - 1 łyżeczka

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

Sposób przygotowania:

1. Ugotuj brokuły w osolonej wodzie (3-5 minut). Ugotuj również makaron.
2. Zetrzyj na grubej tarce sery, dodaj śmietanę, Przyprawę Uniwersalną Delikat Knorr, majeranek i oregano
3. W wysmarowanym masłem naczyniu żaroodpornym ułóż warstwę makaronu i przykryj warstwą brokułów. Ułóż w ten sam sposób kolejną warstwę, nakryj naczynie pokrywką (lub folią aluminiową) i włóż do nagrzanego piekarnika (220 stopni) na 15 minut.
4. Wyjmij zapiekankę, polej wcześniej przygotowanym sosem śmietanowym (krok 2) i ponownie zapiekaj w piekarniku przez 30 minut.
5. Wyjmij z piekarnika i nałóż na talerze. Dopraw do smaku, jeśli uznasz, że jest to konieczne.

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