



przepisy.pl

Zapiekanka makaronowa z kabanosem



Składniki:

- kabanosy - 300 gramów
- Nudle z patelni gulasz Knorr** - 1 opakowanie
- pieczarki - 250 gramów
- woda - 800 mililitrów
- Oregano z Turcji Knorr** - 1 łyżeczka
- ser żółty - 150 gramów
- olej do smażenia

 45 minut  4 osoby  Łatwe

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

Sposób przygotowania:

1. Kabanosy pokrój na mniejsze kawałki, pieczarki w cząstki i całość dobrze podsmaż.
2. Wlej wodę, zagotuj i dodaj makaron z opakowania nudle Knorr.
3. Dodaj również przyprawę z opakowania nudle Knorr i oregano. Całość zagotuj, dokładnie mieszając. Gotuj ok. 8-10 minut.
4. Potrawę przełóż do naczynia żaroodpornego i posyp startym serem. Zapiekaj w rozgrzanym do 220 °C piekarniku przez 10-15 minut.

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